

Mode d'emploi	-	Tête	à	Tête
User Manual	-	Tête	à	Tête
Gebrauchsanweisung	-	Tête	à	Tête
Modo de empleo	-	Tête	à	Tête
Gebruiksaanwijzing	-	Tête	à	Tête
Istruzioni per l'uso	-	Tête	à	Tête



EUROCAVE 



Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs  
 All Ihren Bedürfnissen angepaßte Lösungen - Soluciones adaptadas a todas sus necesidades  
 Oplossingen aangepast aan uw behoeften - Soluzioni adatte a tutte le vostre esigenze

**EUROCAVE - CAVES À VIN - WINE CABINETS - WEINKLIMASCHRÄNKE - ARMARIOS PARA VINOS - WIJNKASTEN - CANTINETTE PER VINI**



**Compact**



**Pure**



**Revelation**



**Collection**



**Tête à Tête**



**Cuir - Leather**



**Elite - Caves à Cigares / Cigar Humidor**



**Wine Art**

**EUROCAVE - SYSTÈMES DE RANGEMENT - STORAGE SYSTEMS - REGALSYSTEME  
 SISTEMAS DE COLOCACIÓN - ÖPBERGSYSTEMEN - SISTEMI DI STOCCAGGIO**



**Modulosteel**



**Modulothèque**



**Modulorack - Inox®**

**GAMME EUROCAVE PROFESSIONAL - EUROCAVE PROFESSIONAL RANGE  
 REIHE EUROCAVE PROFESSIONAL - GAMA EUROCAVE PROFESSIONAL  
 EUROCAVE PROFESSIONAL-LIJN - GAMMA EUROCAVE PROFESSIONAL**



**Gamme 5000**



**ShowCave**



**Vin au Verre®**



**Wine Bar®**

Vous venez d'acquérir un produit de marque EuroCave et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

## AVERTISSEMENTS

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.

EuroCave n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu.

EuroCave ne pourra être tenue pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

Ce document contient des informations originales, protégées par copyright. Tous droits sont réservés. La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites sans le consentement préalable et écrit de EuroCave.

Cet appareil est destiné uniquement au stockage des vins.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

### MISE EN GARDE :

- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- les environnements de type chambres d'hôtels;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.



# BIENVENUE DANS L'UNIVERS EUROCAVE

Notre unique volonté est d'accompagner au mieux votre passion du vin tout au long des années... Pour cela, EuroCave déploie tout son savoir-faire pour réunir les 6 critères essentiels au service des vins :

## La température

Les deux ennemis du vin sont les températures extrêmes et les fluctuations brutales de températures. Une température constante permet le plein épanouissement du vin.

## L'hygrométrie

C'est un facteur essentiel, permettant aux bouchons de conserver leurs caractéristiques d'étanchéité. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 50 % (idéalement situé entre 60 et 75 %).

## L'obscurité

La lumière et en particulier sa composante ultraviolette dégrade très rapidement le vin par oxydation irréversible des tanins. Ainsi, il est fortement conseillé de stocker le vin dans l'obscurité ou à l'abri des U.V..

## L'absence de vibration

Les vibrations perturbent le lent processus d'évolution biochimique du vin et sont souvent fatales aux meilleurs crus. Tel un écrin, les supports "Main Du Sommelier" épousent et isolent chaque bouteille des perturbations éventuelles (technologie anti-vibration).

## La circulation de l'air

Le renouvellement constant de l'air évite les moisissures dans votre cave. Les caves EuroCave bénéficient d'un système d'aération par effet soupirail, ce qui lui vaut d'être très proche d'une aération de cave naturelle.

## Le rangement

Déplacer trop souvent les bouteilles est nuisible aux vins. Disposer de rangements adaptés limitant les manipulations est indispensable.

**Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.**

## Températures usuelles de service du vins

### Vins français

Alsace	10 °C
Beaujolais	13 °C
Bordeaux Blanc Liqueux	6 °C
Bordeaux Blanc Sec	8 °C
Bordeaux Rouge	17 °C
Bourgogne Blanc	11 °C
Bourgogne Rouge	18 °C
Champagne	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence Rosé	12 °C
Savoie	9 °C
Vins de Loire Blanc Sec	10 °C
Vins de Loire Liqueux	7 °C
Vins de Loire Rouge	14 °C
Vins du Rhône	15 °C
Vins du Sud Ouest Liqueux	7 °C
Vins du Sud Ouest Rouge	15 °C

### Vins australiens

Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Muscat à petit grain	6 °C
Pinot noir	15 °C
Sauvignon blanc	8 °C
Semillon	8 °C
Shiraz	18 °C
Verdello	7 °C

### Autres vins

Californie	16 °C
Chili	15 °C
Espagne	17 °C
Italie	16 °C



## **1 - Descriptif de votre cave a vin**

**5**



## **2 - Consignes de sécurité importantes**

**6**



## **3 - Alimentation électrique**

**6**



## **4 - Protection de l'environnement et économies d'énergie**

**6**



## **5 - Installation de votre cave à vin**

**7**



## **6 - Mise en service de votre cave**

**7**



## **7 - Utilisation de votre cave**

**8**



## **8 - Entretien courant**

**9**



## **9 - Anomalies de fonctionnement**

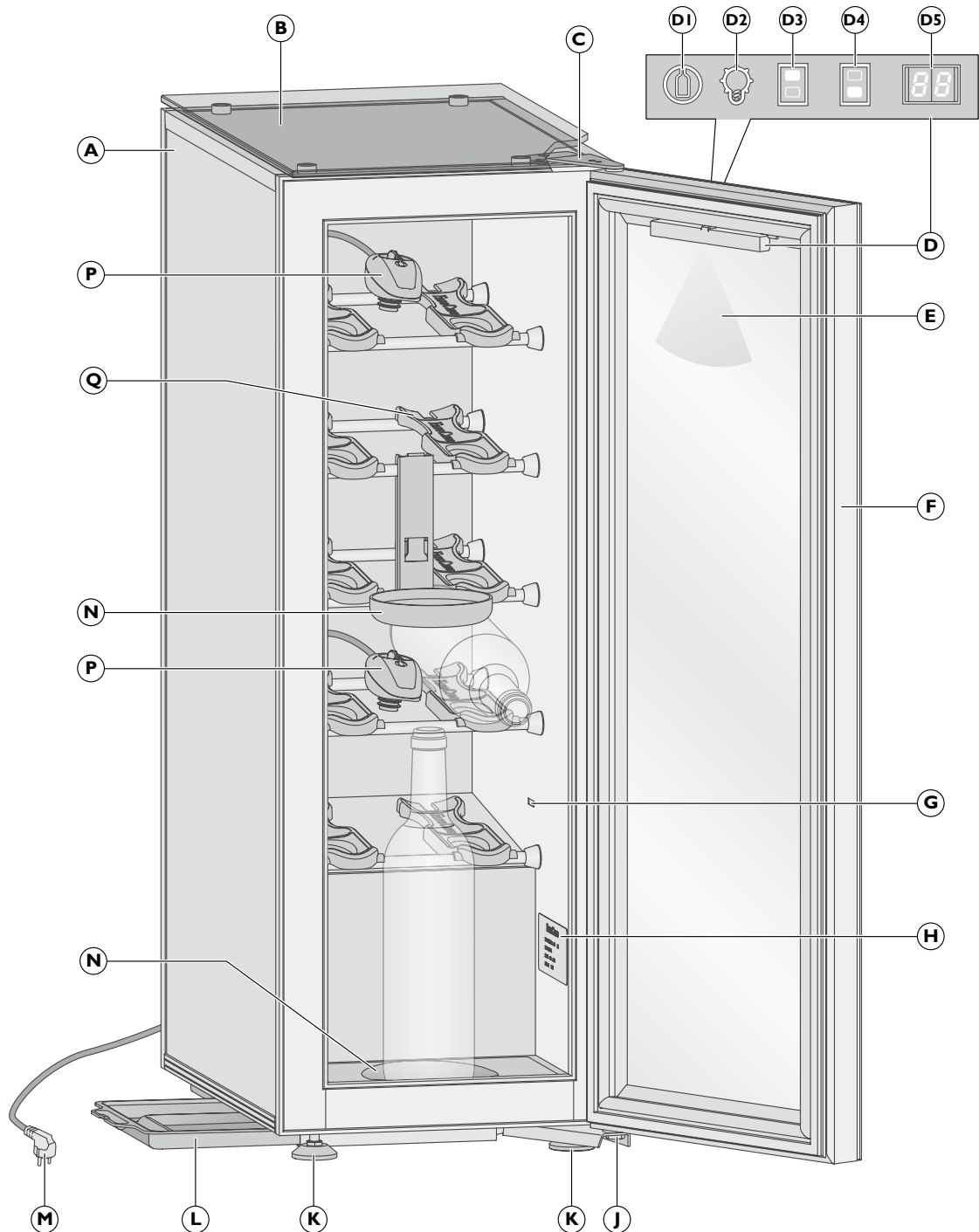
**9**



## **10 - Caractéristiques techniques et énergétiques**

**9-10**

# I - DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE A VIN



- |           |  |          |  |
|-----------|--|----------|--|
| <b>A</b>  | Coffre de cave   | <b>E</b> | Eclairage                              |
| <b>B</b>  | Plateau en verre   | <b>F</b> | Porte Full Glass                       |
| <b>C</b>  | Charnière supérieure   | <b>G</b> | Emplacement de la sonde de température |
| <b>D</b>  | Pupitre de commande extérieur                                  | <b>H</b> | Etiquette signalétique                 |
| <b>D1</b> | Touche ON/OFF de mise sous vide.<br>Touche rétroéclairée si ON | <b>J</b> | Charnière inférieure                   |
| <b>D2</b> | Touche ON/OFF éclairage. Touche rétroéclairée si ON            | <b>K</b> | Pieds avant réglables                  |
| <b>D3</b> | Touche de réglage de température du haut<br>de la cave         | <b>L</b> | Bac de récupération des condensats     |
| <b>D4</b> | Touche de réglage de température du bas de la cave             | <b>M</b> | Cordon alimentation                    |
| <b>D5</b> | Afficheur de température                                       | <b>N</b> | Supports bouteilles                    |
|           |  | <b>P</b> | Têtes de tirages au vide               |
|           |  | <b>Q</b> | Support Main Du Sommelier              |



## 2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les futures utilisations.**

**Une utilisation non conforme au mode d'emploi peut dégrader votre appareil.**

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu, comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Débranchez votre appareil en cas d'inutilisation prolongée.
- Avant toute maintenance ou entretien, débranchez l'appareil.
- Ne le débranchez pas en tirant par le câble, mais par la prise.
- N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur.
- Remplacez immédiatement tout cordon endommagé (contactez votre revendeur EuroCave).
- Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni avec l'appareil, branchez uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur (température d'ambiance de fonctionnement idéal entre 18 °C et 30 °C).
- Si le câble, la fiche électrique ou l'appareil semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, contactez votre revendeur EuroCave.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne remplissez jamais l'appareil d'eau ou d'autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée des enfants, sur un angle vif ou près d'une source de chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante, ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur, flamme nue, fenêtre...).
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et non inflammable, à une distance adéquate d'éviers ou de robinets, pour éviter toute projection d'eau ou autre liquide.
- Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



## 3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Le cordon d'alimentation de la cave à vin est muni d'une fiche à brancher dans une prise standard mise à la terre pour prévenir tout risque de choc électrique.



**Pour votre sécurité personnelle, la cave à vin doit être correctement mise à la terre.**  
**Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30 mA\*).**  
\*non valable dans certains pays.



Faites vérifier la prise secteur par un électricien qualifié qui vous assurera qu'elle est bien mise à la terre et qui effectuera, si nécessaire, les travaux de mise en conformité.

Rendez-vous chez votre revendeur EuroCave habituel pour changer le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Il doit être remplacé par une pièce EuroCave garantie d'origine constructeur.



En cas de déménagement dans un pays étranger, vérifiez si les caractéristiques de la cave correspondent au pays (tension, fréquence).



## 4 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES D'ÉNERGIE



### Mise au rebut de l'emballage

Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave sont fabriquées en matériaux recyclables. Après le déballage de votre cave, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

### Recyclage : un geste citoyen

Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses.

Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés.

Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave (Cave à vin, Climatiseur de cave, Vin au Verre), vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre revendeur EuroCave.

Parlez-en à votre revendeur EuroCave, il vous précisera les modalités d'enlèvement et de collecte mis en place au sein du réseau EuroCave.

En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre cave à vin ne contient pas de C.F.C..

### Pour économiser de l'énergie

- Installez votre cave dans un endroit adapté (voir page suivante) et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint de porte et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur EuroCave.

Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en enlevant le cordon d'alimentation.

## 5 - INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



### Déballage

- Vérifiez dès la livraison que votre cave ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation,...).
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil (parois, supports Main du Sommelier, charnières, support bouteille,...).

En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

### Installation



Lors de tout déplacement, ne pas incliner la cave à plus de 45° et toujours sur la face latérale côté cordon électrique.

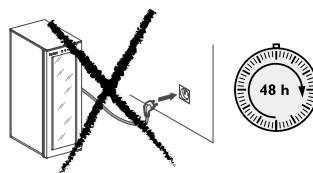
Transportez votre cave à l'emplacement choisi.

#### Il doit :

- être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...)
- ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains,...),
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16 A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA\* (\* non valable dans certains pays).

### Précautions

- Ne placez pas votre cave dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas votre cave près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- Positionnez votre appareil en ménageant un espace de 5 cm à 10 cm minimum entre le mur et la paroi arrière de votre cave.
- Le plateau verre ne doit jamais être en contact direct avec le plan de travail.
- En cas d'emplacement sous un plan de travail, laissez un espace de 2 cm minimum tout autour de l'appareil y compris sous le plan. Prévoyez une grille d'aération sur le plan de travail (conseillé).
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.
- Inclinez légèrement la cave vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre cave de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).
- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur de votre cave.



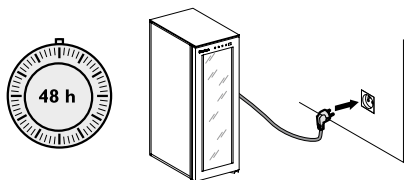
## 6 - MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE



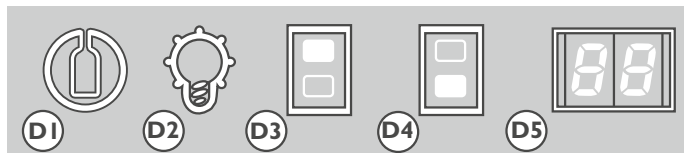
### I. Branchement



Faites vérifier votre prise (présence de fusibles, ampérage et disjoncteur différentiel 30 mA).  
Ne branchez pas plusieurs caves sur une multiprise.



### II. Descriptif



- D1** Touche ON/OFF de mise sous vide.  
Touche rétroéclairée si ON
- D2** Touche ON/OFF éclairage. Touche rétroéclairée si ON
- D3** Touche de réglage de température du haut de la cave
- D4** Touche de réglage de température du bas de la cave
- D5** Afficheur de température

### III. Réglages des températures

La cave EuroCave Tête à Tête est une cave multi-températures. Lors de la première mise en route, l'afficheur indique une température provisoire. Le réglage de la température s'effectue entièrement à partir du pupitre de commande située sur la porte.

- 1** Appuyez environ 5 secondes sur une des 2 touches de réglage de température (haut ou bas) de la cave selon votre choix. L'afficheur se met à clignoter. Réglez la température degré par degré par appuis successifs sur la touche.
- 2** Le réglage désiré atteint, cessez d'appuyer et attendez que l'afficheur revienne à son état initial.



La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle de la cave, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

**Dans le cadre d'un fonctionnement normal, le plateau verre supérieur est chaud. Veillez à ne poser aucun objet sensible à la chaleur sur ce plateau.**



Selon votre usage, vous pouvez régler soit la température basse soit la température haute.  
La température de consigne peut être réglée de 6 à 12 °C pour le bas et de 16 à 22 °C pour le haut.  
La température de réglage conseillée et par défaut pour le bas de la cave est de 8 °C, la partie haute de la cave sera automatiquement à 18 °C.  
Le dernier réglage restera prioritaire avec un différentiel de 10°C entre le haut et le bas.  
Température ambiante conseillée de 18 à 30 °C.  
Les performances de la cave varient selon la température ambiante.



## 7 - UTILISATION DE VOTRE CAVE

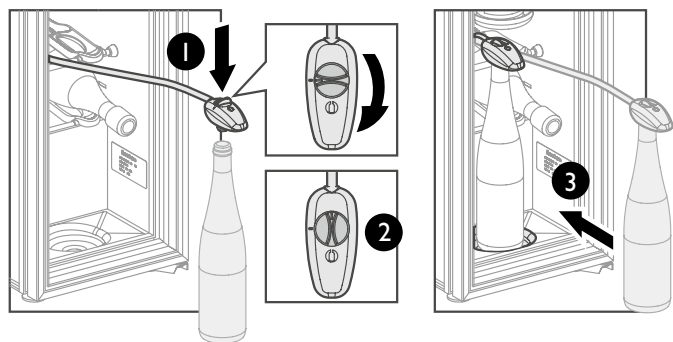
### I. Supports bouteille Main du Sommelier

10 supports de bouteille Main du Sommelier sont disponibles dans votre cave à vin.

Pour permuter ou remplacer un ou plusieurs supports, déclipsez légèrement la partie avant et tirez vers vous.

### II. Têtes de tirage au vide

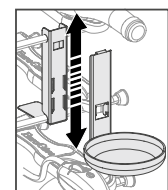
#### Préservez vos bouteilles entamées



#### Préservation

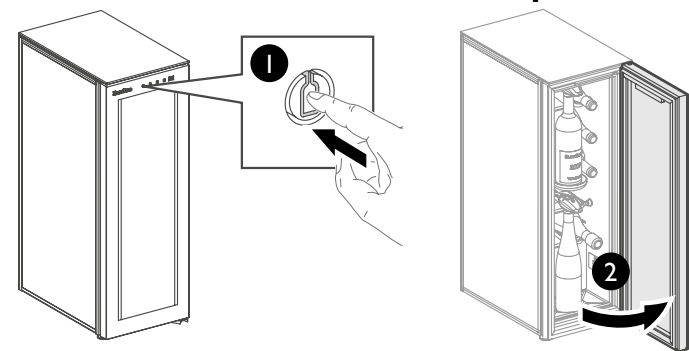
Le dispositif de tirage au vide vient retirer de la bouteille l'oxygène responsable de l'oxydation.


- 1 Enfoncez le bouchon de tirage au vide sur le goulot (ne pas mettre d'élément obstruant le col de la bouteille) en tirant délicatement sur le câble du bouchon de tirage au vide.
- 2 Tournez d'1/4 de tour vers la droite le bouton placé sur la tête du tirage au vide (position ouvert).

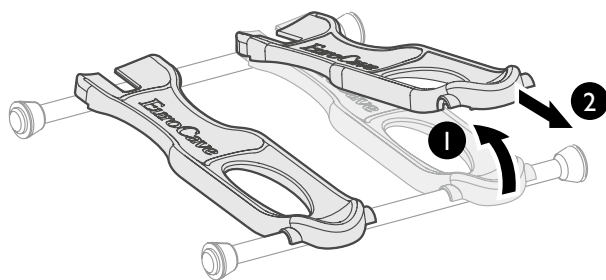


- 3 Placez la bouteille entamée sur un des deux socles prévus à cet effet (2 positions possibles en fonction des différentes hauteurs de bouteilles).

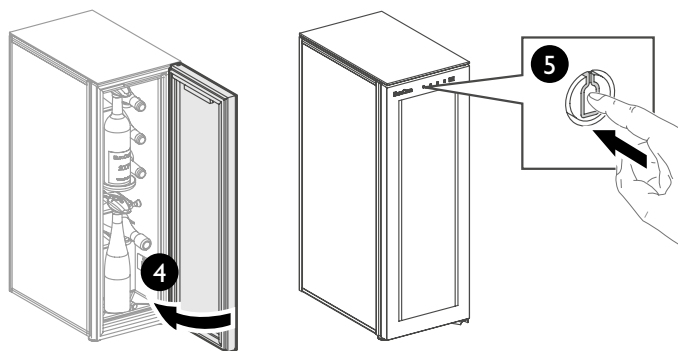
#### Pour retirer une bouteille à température



- 1 Appuyez sur la touche  pour arrêter la mise sous vide.
- 2 Ouvrez la porte.



Les têtes de tirage au vide ne peuvent aucunement être utilisées pour des vins effervescents (type Champagne, etc.) mais uniquement pour des vins tranquilles.



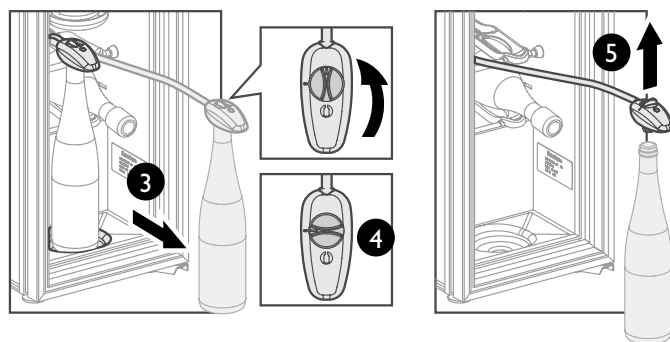
- 4 Refermez la porte.

- 5 Appuyez sur la touche  qui s'éclaire en position ON.

La mise sous vide s'enclenche (l'appareil fonctionne de manière autonome).

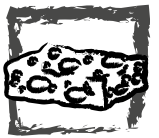


En cas de coupure de courant, les consignes de température sont conservées, il n'est pas nécessaire de refaire le vide, la cave garde en mémoire tous les derniers réglages.



- 3 Sortez la bouteille.
- 4 Tournez en position fermé le bouchon de tirage au vide.
- 5 Otez la tête pour libérer la bouteille.

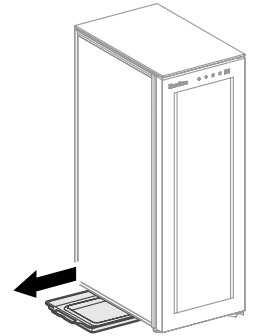
## 8 - ENTRETIEN COURANT



Votre cave à vin est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé.

### Opérations d'entretien une fois par an environ





- Débranchez et déchargez la cave à vin.
- Nettoyez le bac à récupération des condensats situé sous la cave. L'accès se fait par la gauche uniquement.
- Nettoyez l'intérieur de la cave avec de l'eau et du produit nettoyant non agressif.
- Rincez soigneusement.



Une surveillance régulière de votre appareil assortie du signalement de toute anomalie éventuelle à votre revendeur, seront le gage d'une durée de vie plus longue de votre cave à vin.

## 9 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT



Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Touche  clignote	Alarme de défaut de tirage au vide	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bouteille peut être placée en mauvaise position : enlevez la bouteille puis centrez-la correctement dans le compartiment prévu à cet effet, et réappuyez sur la touche.</li> <li>• Le goulot de la bouteille est obstrué par un objet (bouchon ou autre) : enlevez tout ce qui peut boucher le goulot de la bouteille, puis placez la bouteille dans le compartiment prévu à cet effet, et recommencez la manipulation.</li> </ul>
Touche  clignote toujours après actions correctives précédentes	Alarme de défaut de tirage au vide	Prendre contact avec le revendeur EuroCave.
Afficheur  clignote	Alarme de défaut de sonde	Prendre contact avec le revendeur EuroCave.
Afficheur  n'inscrit pas la température demandée		Attendre que la cave arrive à la température (48 h minimum dans des conditions extrêmes).



Si le fonctionnement de votre appareil vous paraît anormal, prenez contact avec votre revendeur EuroCave.

## 10 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES



Tête à Tête						
Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids à vide	Plage de température préconisée		Consommation par 24 h* (kWh)
mm	mm	mm	kg	T° mini	T° maxi	
850	297	462	25	18	30	0,950

\* Consommation par 24 h mesurée avec une température extérieure de 25 °C. Précision régulation : +/- 1°C, Précision affichage : +/- 1 °C.



L'utilisation de portes vitrées peut altérer les performances de votre cave à vin dans certaines conditions de températures extrêmes.

### Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

**1 SÉCURITÉ** 2006/95/CE

Normes EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

**2 CEM** 20004/108/CE

Norme EN55014-1/2

### 3 ENVIRONNEMENT

Directive 2010/30/UE

Règlement 1060/2010





# 10 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES

## Données relatives à la consommation d'énergie

Référence	Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie annuelle AEC* (Kwh/an)	Volume utile (litres)	Température des autres compartiments	Emission acoustique (dB(A))
S-013V2	F	347	50	-	36

\* Consommation d'énergie calculée sur la base du résultat obtenu par 24h dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et d'emplacement de l'appareil.

**Ces appareils sont destinés uniquement au stockage du vin.**

Catégorie de tous les modèles : 2

Classe climatique : Nos appareils sont conçus pour être utilisés à une température ambiante comprise entre 10°C et 32°C (Classe SN).

Néanmoins, se reporter aux tableaux des caractéristiques techniques (p7) pour connaître les performances optimales de votre produit.

Ces appareils ne sont pas intégrables.

## NOTES

[illegible]

You have just purchased a EuroCave product – thank you for your custom. We take particular care in manufacturing our products in terms of their design, ergonomics and ease of use.  
We hope that you will be completely satisfied with this product.

## PLEASE NOTE

The information contained in this document may be changed without warning.

EuroCave offers no guarantee for this appliance when it is used for purposes other than those for which it was designed. EuroCave shall not be held responsible for any errors contained in this manual or for any damage linked to or resulting from the supply, performance or use of this appliance.

This document contains original information, which is protected by copyright. All rights are reserved. Photocopying, reproducing or translating this document, whether partially or completely, is strictly forbidden, without EuroCave's prior written consent.

This appliance is intended solely for storing wine.

It is not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensorial or physical abilities, or by people who have no experience or knowledge, unless they have first received instructions on how to use the machine or are supervised by a person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the power lead is damaged, it must be replaced by a special cable or unit available from the manufacturer or its customer service department.

### WARNING:

- Ensure that the air vents in the appliance's cavity and the flush-fitting structure are unobstructed.
- Do not use mechanical devices or other means to speed up the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigeration circuit.
- Do not use electrical appliances inside the wine storage compartment, unless they have been recommended by the manufacturer.
- Do not store explosive substances in this appliance such as aerosols containing flammable propellant gas.

This appliance is intended for domestic and similar applications such as:

- kitchenettes reserved for staff of shops, offices and other professional environments;
- gites and use by guests of hotels, motels and other environments which are residential in nature
- hotel rooms;
- the food service industry and other similar applications except for retail sale.

# WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

Our biding desire is to support your passion for wine throughout the years... To do so, EuroCave has used all of its expertise to bring together the 6 essential criteria for serving wine:

## Temperature

The two enemies of wine are extreme temperatures and sudden changes in temperature. A constant temperature allows the wine to fully develop.

## Humidity

It's an essential factor, allowing the corks to retain their sealing properties. The level of humidity must be greater than 50% (ideally between 60 and 75%).

## Protection from Light

Light, particularly its U.V. component, causes wine to quickly deteriorate by irreversible oxidation of tannins. It is therefore strongly recommended that you store wine in a dark place or protected from U.V. light.

## Vibration

Vibrations disturb wine's slow biochemical development process and are often fatal for your finest wines. The "Main du Sommelier" supports adapt to the shape of the bottle and protect it from vibrations (anti-vibration technology).

## Air circulation

A constant supply of fresh air prevents mould from developing in your cabinet. EuroCave cabinets benefit from a ventilation system with breather effect, which makes it very similar to the ventilation system of a natural cellar.

## Storage

Moving bottles too often is harmful to wine. Having suitable storage that limits handling is essential.

**Thank you for placing your trust in us.**

## Standard wine serving temperatures

### French wines

Alsace	10°C / 50°F
Beaujolais	13°C / 55°F
Sweet white Bordeaux	6°C / 43°F
Dry white Bordeaux	8°C / 46°F
Bordeaux reds	17°C / 63°F
Burgundy whites	11°C / 52°F
Burgundy reds	18°C / 64°F
Champagne	6°C / 43°F
Jura	10°C / 50°F
Languedoc-Roussillon	13°C / 55°F
Provence Rosé	12°C / 54°F
Savoie	9°C / 48°F
Dry white Loire wines	10°C / 50°F
Sweet white Loire wines	7°C / 45°F
Loire reds	14°C / 50°F
Rhône wines	15°C / 50°F
Sweet wines from the South-West	7°C / 45°F
Reds from the South-West	15°C / 59°F

### Australian wines

Cabernet franc	16°C / 61°F
Cabernet sauvignon	17°C / 63°F
Chardonnay	10°C / 50°F
Merlot	17°C / 63°F
Muscat à petit grain	6°C / 43°F
Pinot noir	15°C / 59°F
Sauvignon blanc	8°C / 46°F
Semillon	8°C / 46°F
Shiraz	18°C / 64°F
Verdheho	7°C / 45°F

### Other wines

Californie	16°C / 61°F
Chilean	15°C / 59°F
Spanish	17°C / 63°F
Italian	16°C / 61°F



## **1 - Description of your wine cabinet**

**5**



## **2 - Important safety recommendations**

**6**



## **3 - Power supply**

**6**



## **4 - Protecting the environment and energy-saving**

**6**



## **5 - Installing your wine cabinet**

**7**



## **6 - Commissioning your cabinet**

**7**



## **7 - Using your cabinet**

**8**



## **8 - Everyday maintenance**

**9**



## **9 - Operating faults**

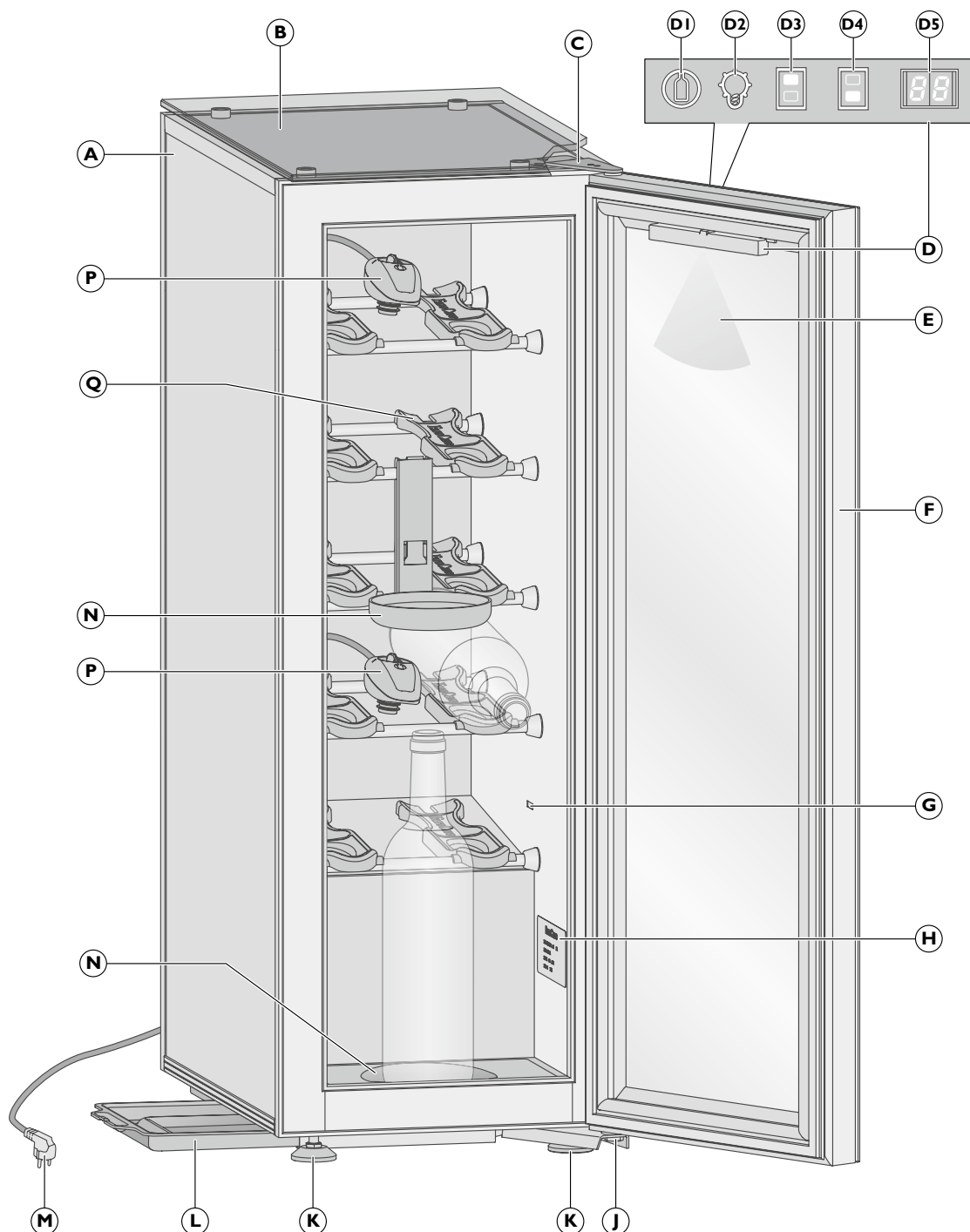
**9**



## **10 - Energy and technical features**

**9-10**

# I - DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



**A** Cabinet body

**B** Glass plate

**C** Upper hinge

**D** External control panel

**D1** Oxygen extraction ON/OFF key.  
Key backlighted if ON

**D2** Lighting ON/OFF key. Key backlighted if ON

**D3** Key for setting the temperature of the top of the cabinet

**D4** Key for setting the temperature of the bottom of the cabinet

**D5** Temperature display

**E** Lighting

**F** Full Glass door

**G** Location of the temperature sensor

**H** Product identification label

**J** Lower hinge

**K** Adjustable front feet

**L** Condensation collection tray

**M** Power lead

**N** Bottle supports

**P** Oxygen extraction heads

**Q** Main Du Sommelier support



## 2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

**Carefully read these operating instructions before using your appliance for the first time and retain them for future reference. Using your appliance in a way that does not comply with the operating instructions may damage it.**

Never use the appliance for anything other than its specific purpose, as described in these operating instructions.

Unplug your appliance when you are not using it for extended periods.

Before carrying out any servicing or maintenance, unplug the appliance.

Never unplug the appliance by pulling the cable, but by the plug.

Never use a split power lead or one showing signs of wear along its length.

Immediately replace damaged leads (contact your EuroCave dealer).

Only use the power lead supplied with the appliance, only plug it into an earthed wall socket.

Your appliance is only intended for indoor use (ideal operating ambient temperature 64-86°F / 18°C-30°C).

If the cable, plug or appliance appear to be damaged or are not functioning correctly, contact your EuroCave dealer.

Never put the appliance, power lead or plug in water or any other liquid. Never fill the appliance with water or other liquid.

Do not let the power lead hang within reach of children, over a square corner or close to a source of heat.

Do not place the appliance on a hot surface such as a hotplate, do not use close to a source of heat (radiator, naked flame, window...).

Place the appliance on a flat, stable and non-flammable surface, at a suitable distance from sinks or taps, to avoid splashes from water or other liquid.

This appliance is intended exclusively for wine storage.

This appliance was not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental abilities, or by persons without experience or knowledge, except when they benefit, by a person responsible for their safety, from supervision or prior instructions on how to use the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



## 3 - POWER SUPPLY

The wine cabinet power lead has a plug to be plugged into a standard earthed socket to prevent any risk of electric shock.



**For your personal safety, the wine cabinet must be correctly earthed. Ensure that the plug is correctly earthed and that your installation is protected by a circuit breaker (30 mA\*).**

\*not applicable to some countries.



Have the mains socket inspected by a qualified electrician who will check that it is correctly earthed and will carry out, if need be, work to bring your installation into line with standards.

Contact your usual EuroCave dealer to change the power lead if it is damaged. It must be replaced by a part which has an original manufacturer's guarantee.



If you are moving to a foreign country, check whether or not the cabinet's characteristics correspond to the country (voltage, frequency).



## 4 - PROTECTING THE ENVIRONMENT AND ENERGY-SAVING



### Disposing of packaging

The packaging used by EuroCave is produced in recyclable materials.

After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

### Recycling: a caring gesture

Electronic and electrical equipment has potentially harmful effects on the environment and human health, owing to the presence of dangerous substances.

Therefore, you must not trash electrical and electronic equipment with non-sorted municipal waste.

When purchasing a new EuroCave product (wine cabinet, cellar conditioner, Vin au Verre), you can entrust the recycling of your old

appliance to your EuroCave dealer.

Speak to your EuroCave dealer, he will advise you on the disposal and collection arrangements set up within the EuroCave network.

In compliance with legislation on protecting and caring for the environment, your wine cabinet does not contain C.F.C.s.

### Energy-saving

- Install your cabinet in a suitable location (see following page) and observe the recommended temperature ranges.
- Keep the door open only for very short periods.
- Ensure that the door seal is intact and that it is not damaged. If it is, contact your EuroCave dealer.

Disable unusable appliances by unplugging them and removing the power lead.



## 5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET



### Unpacking

- Check, when your cabinet is delivered, that it does not have any external faults (impact, warping...).
- Open the door and check the integrity of the inside of your appliance (walls, Main du Sommelier supports, hinges, bottle support...).

If there is a problem, contact your EuroCave dealer.

### Installation



When moving the cabinet, do not tilt it more than 45° and always on the lateral side, on the side of the flexible cord.

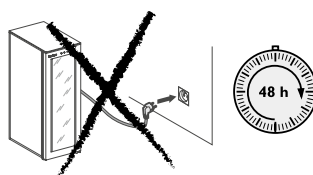
Transport your cabinet to the chosen location.

#### It must:

- be open on the outside to allow air to circulate (not a closed cupboard...)
- not be too damp (laundry room utility room, bathroom...),
- have a stable, flat floor,
- have a power supply (standard socket, 16 A, earthed with circuit breaker, 30 mA\* (\*not applicable to some countries).

### Precautions

- Do not place your cabinet in an area likely to be flooded.
- Do not position your cabinet near to a source of heat or expose it to the effects of direct sunlight.
- Prevent water from splashing on the entire rear section of the appliance.
- Position your appliance so that there is a minimum space of 5 – 10 cm between the wall and the rear wall of your cabinet.
- The glass plate must never come into direct contact with the work surface.
- If you are positioning your cabinet under a work surface, leave a minimum space of 2 cm all around the appliance including under the work surface. Allow for a ventilation grill on the work surface (recommended).
- Arrange the power lead so that it is accessible and does not come into contact with any component of the appliance..
- Slightly tilt the cabinet backwards to adjust the front feet (adjusted by screwing or unscrewing), so that you can level your cabinet (use of a spirit level is recommended).
- Remove the protective elements inside your cabinet.



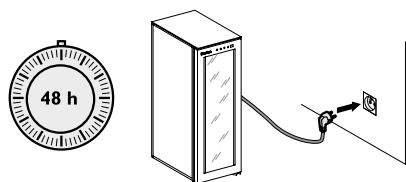
## 6 - COMMISSIONING YOUR CABINET



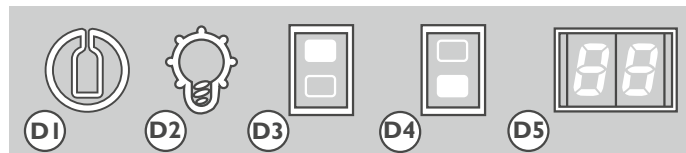
### I. Connection



Have your plug checked (presence of fuses, amps and 30 mA circuit breaker).  
Do not plug several cabinets into a multi-socket.



### II. Description



- D1** Oxygen extraction ON/OFF key.  
Key backlighted if ON
- D2** Lighting ON/OFF key. Key backlighted if ON
- D3** Key for setting the temperature of the top of the cabinet
- D4** Key for setting the temperature of the bottom of the cabinet
- D5** Temperature display

### III. Temperature settings

The EuroCave Tête à Tête cabinet is a multi-temperature cabinet. When first starting up, the display indicates a temporary temperature. All temperature setting is carried out from the control panel located on the door.

- 1 Press one of the 2 temperature setting keys (top or bottom) of the cabinet, depending on your choice, for approximately 5 seconds. The display starts to flash. Set the temperature, degree by degree, by successively pressing the key.
- 2 When you have reached the desired setting, stop pressing and wait for the display to return to its initial status.



The value on the display is the actual temperature inside the cabinet, it is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.

**It is normal for the top glass plate to be hot. Ensure that you do not place any object sensitive to heat on this plate.**



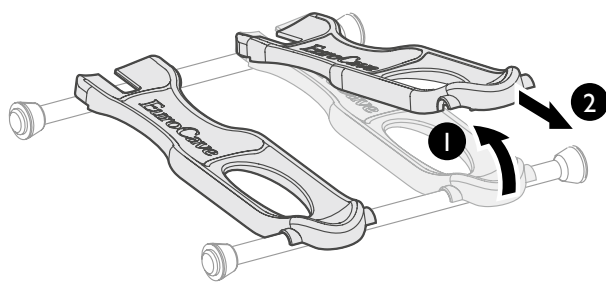
Depending on your requirements, you can set either the low temperature or the high temperature.  
The temperature can be set between 43-54°F / 6-12°C for the bottom and between 61-72°F / 16-22°C for the top.  
The recommended and default temperature setting for the bottom of the cabinet is 8 °C / 46,4°F; the upper section of the cabinet will automatically be at 64°F / 18°C.  
The last temperature set shall remain in effect with a differential of 50°F / 10°C between the top and the bottom.  
Recommended ambient temperature of 64-86°F / 18-30°C.  
The cabinet's output varies according to the ambient temperature.



## 7 - USING YOUR CABINET

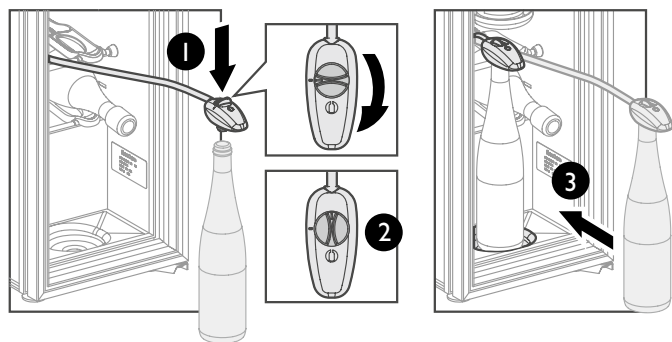
### I. Main du Sommelier bottle supports

10 Main du Sommelier bottle supports are available in your wine cabinet. In order to change or replace one or several supports, gently detach the front section and pull towards you.



### II. Oxygen extraction heads

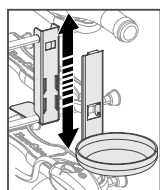
#### Preserving your opened bottles



#### Preservation

The oxygen extraction device removes oxygen from the bottle, which is responsible for oxidation.

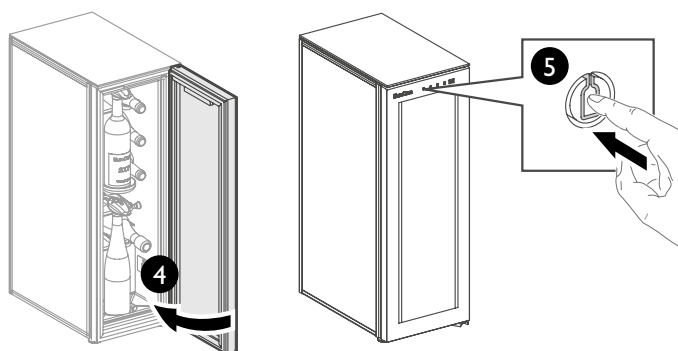
- 1 Push the oxygen extraction bung into the bottleneck (ensure that there is nothing that might obstruct the neck of the bottle) by gently pulling the cord of the oxygen extraction bung.
- 2 Give a 1/4 turn, towards the right, to the button located on the oxygen extraction head (open position).




- 3 Place the opened bottle on one of the two mountings (2 positions possible depending on bottle height).



The oxygen extraction heads must never be used for fizzy wines (such as Champagne), only for still wines.



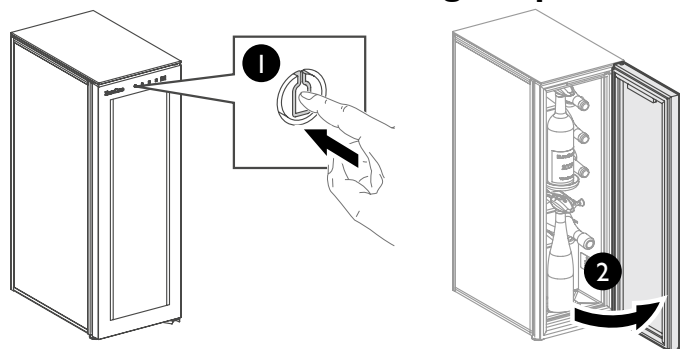
- 4 Close the door.


- 5 Press the key  which is lit so that it is in the ON position. Oxygen extraction is activated (the appliance functions independently).

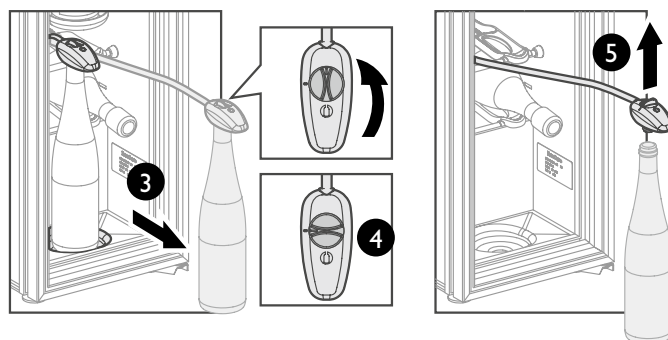


In the event of a power cut, the temperature settings are saved, it is not necessary to repeat the oxygen extraction process, the cabinet remembers all the most recent settings.

#### To remove a bottle at serving temperature



- 1 Press the key  to stop oxygen extraction.
- 2 Open the door.
- 3 Remove the bottle.



- 4 Turn the oxygen extraction bung to closed position.
- 5 Take off the head to release the bottle.

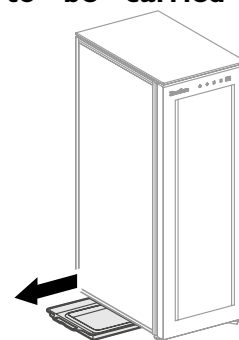
## 8 - EVERYDAY MAINTENANCE



Your wine cabinet is an appliance with tried and tested performance.

### Maintenance operations to be carried out approximately once a year





- Unplug and unload the wine cabinet
- Clean the condensation collection tray, located under the cabinet. Access is via the left only..
- Clean the inside of the cabinet with water and a gentle cleaning product.
- Rinse thoroughly.



Regularly inspecting your wine cabinet and informing your dealer of any anomaly, will ensure that your appliance provides you with years of faithful service.

## 9 - OPERATING FAULTS



Possible incidents	Causes	Corrective action
 key is flashing	Oxygen extraction fault alarm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>The bottle may be incorrectly positioned:</b> remove the bottle then centre it correctly in the compartment and press the key again.</li> <li>• <b>The neck of the bottle is obstructed by an object (cork or other):</b> remove anything that might be obstructing the bottleneck, then place the bottle in the compartment and restart the procedure.</li> </ul>
 key is still flashing even though I have performed the corrective action above	Oxygen extraction fault alarm	Contact your EuroCave dealer.
 display is flashing	Sensor fault alarm	Contact your EuroCave dealer.
 display is not showing the requested temperature		Wait for the cabinet to reach the desired temperature (at least 48 hrs in extreme conditions).



If your appliance appears to be functioning abnormally, contact your EuroCave dealer.

## 10 - ENERGY AND TECHNICAL FEATURES



Tête à Tête						
Height	Width	Depth	Weight when empty	Recommended temperature range		Consumption per 24 h* (kWh)
mm	mm	mm	kg	T° min	T° max	
850	297	462	25	18	30	0,950

\* Consumption per 24 hrs, measured with an external temperature of 77°F / 25°C.

Setting accuracy: +/-2°F / +/-1°C, display accuracy: +/-2°F / +/-1°C.



The use of glass doors can alter the performance of your wine cabinet in some extreme temperature conditions.

### Standards

Your product meets the following standards:

**1 SAFETY** 2006/95/EC

Standards EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

**2 CEM** 20004/108/EC

Standard EN55014-1/2

### 3 ENVIRONMENT

Directive 2010/30/EU

Regulation 1060/2010



# 10 - ENERGY AND TECHNICAL FEATURES

## Data relating to energy consumption

Reference	Energy efficiency rating	Annual energy consumption AEc* (Kwh/year)	Useful volume (liters)	Temperature of the other compartments	Acoustic emissions (dB(A))
S-013V2	F	347	50	-	36

\* Power consumption calculation based on the result obtained over 24 hrs in standard test conditions. Actual power consumption depends on the appliance's location and operating conditions.

This appliance is intended exclusively for wine storage.

Category of all models: 2

Climate class: Our appliances are designed for use at an ambient temperature of between 10°C and 32°C (Class SN). Nevertheless, refer to the technical properties tables (p7) for the optimal performance levels of your product..

These appliances cannot be built-in.

## NOTES

## NOTES

Sie haben gerade ein Produkt der Marke EuroCave gekauft und wir danken Ihnen dafür. Besondere Sorgfalt widmen wir dem Design, der Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte. Wir denken, dass Sie mit diesem Produkt vollständig zufrieden sein werden.

## WARNHINWEISE

Die Informationen in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden.

EuroCave gewährt keine Garantie auf dieses Gerät, wenn es für einen anderen Verwendungszweck als vorgesehen genutzt wird.

EuroCave kann weder für Fehler in diesem Handbuch, noch für transportbedingte Schäden oder Schäden in Verbindung mit der Leistungsfähigkeit oder Nutzung dieses Geräts haftbar gemacht werden.

Dieses Dokument enthält originale, durch Copyright geschützte Informationen. Alle Rechte vorbehalten. Das Kopieren, die Vervielfältigung oder vollständige oder teilweise Übersetzung dieses Dokuments ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung von EuroCave ausdrücklich verboten.

Dieses Gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.

Dieses Gerät darf nicht verwendet werden von Personen, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten vermindert sind (einschließlich Kinder), oder von Personen, die unzureichende Erfahrung oder Kenntnisse besitzen, außer sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder vorher bezüglich des Gebrauchs des Geräts instruiert.

Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es durch ein beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältliches Kabel oder spezielles Set ersetzt werden.

**VORSICHT:** - Versperren Sie nicht die Belüftungsöffnungen um das Gerät herum oder im Einbaumöbelstück.

- Verwenden Sie keine mechanischen oder anderen Hilfsmittel, um das Abtauen zu beschleunigen, außer diese wurden vom Hersteller empfohlen.

- Beschädigen Sie den Kühlkreislauf nicht.

- Verwenden Sie im Innern des Lagerfachs für Lebensmittel keine elektrischen Geräte, außer sie wurden vom Hersteller empfohlen.

- Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven Substanzen wie Spraydosen mit brennbaren Treibgasen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke bestimmt, wie: - für Kochnischen für Personal in Geschäften, Büros und ähnlichem; - auf landwirtschaftlichen Anwesen und für Kunden von Hotels, Motels und anderen Gastunterkünften, - auf Hotelzimmern und ähnlichem, - im Gastgewerbe und in ähnlichen Bereichen, nicht aber im Einzelhandel.

# WILLKOMMEN IN DER WELT VON EUROCAVE

Wir möchten jahraus, jahrein der Begleiter für Ihre Weinleidenschaft sein... Hierzu hat EuroCave all sein Know-how eingesetzt, um die 6 wichtigsten Kriterien für Weine zu gewährleisten:

## Die Temperatur

Die beiden Feinde des Weins sind extreme Temperaturen und starke Temperaturschwankungen. Eine konstante Temperatur ermöglicht die volle Entfaltung des Weins.

## Die Luftfeuchtigkeit

Diese ist ein wichtiger Faktor, damit die Korken dicht bleiben. Die Luftfeuchtigkeit muss über 50 % liegen (idealerweise zwischen 60 und 75 %).

## Die Dunkelheit

Das Licht und vor allem die darin enthaltene UV-Strahlung führt zu irreversibler Oxidation der Tanine und wirkt sich sehr schnell negativ auf die Weinqualität aus. Deshalb wird sehr dazu geraten, Wein im Dunkeln oder geschützt vor UV-Strahlen zu lagern.

## Vibrationslosigkeit

Vibrationen stören den langsamen Prozess der biochemischen Entwicklung des Weines und haben oft fatale Folgen. Wie ein Nest umschließen die Auflagen „Hand des Sommeliers“ jede Flasche einzeln und schützen sie vor etwaigen Einflüssen von außen (Anti-Vibrations-Technologie).

## Die Luftzirkulation

Die ständige Lüfterneuerung verhindert Schimmel in Ihrem Klimaschrank. Die Klimaschränke von EuroCave besitzen ein Belüftungssystem mit Kellerfenster-Effekt, wodurch ihre Belüftung derjenigen eines Naturkellers sehr nahe kommt.

## Das Regalsystem

Häufiges Bewegen der Flaschen schadet dem Wein. Geeignete Regalsysteme, die unnötige Flaschenbewegungen vermeiden, sind deshalb unerlässlich.

**Wir danken Ihnen für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen.**

## Normale Serviertemperaturen für Weine

### Französische Weine

Elsässer	10 °C
Beaujolais	13 °C
Lieblicher, weißer Bordeaux	6 °C
Trockener, weißer Bordeaux	8 °C
Roter Bordeaux	17 °C
Weißer Burgunder	11 °C
Roter Burgunder	18 °C
Champagner	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence Rosé	12 °C
Savoyer	9 °C
Trockene Loire-Weißweine	10 °C
Liebliche Loire-Weine	7 °C
Loire-Rotweine	14 °C
Rhône-Weine	15 °C
Liebliche Weine aus dem Südwesten	7 °C
Rotweine aus dem Südwesten	15 °C

### Australische Weine

Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Muscat à petit grain	6 °C
Pinot noir	15 °C
Sauvignon blanc	8 °C
Semillon	8 °C
Shiraz	18 °C
Verdello	7 °C

### Sonstige Weines

Kalifornien	16 °C
Chile	15 °C
Spanien	17 °C
Italien	16 °C





## **1 - Beschreibung Ihres Weinklimaschranks**

**5**



## **2 - Wichtige Sicherheitshinweise**

**6**



## **3 - Stromanschluss**

**6**



## **4 - Umweltschutz und Energiesparmaßnahmen**

**6**



## **5 - Aufbau Ihres Weinklimaschranks**

**7**



## **6 - Inbetriebnahme Ihres Klimaschranks**

**7**



## **7 - Verwendung Ihres Klimaschranks**

**8**



## **8 - Laufende Wartung**

**9**



## **9 - Betriebsstörungen**

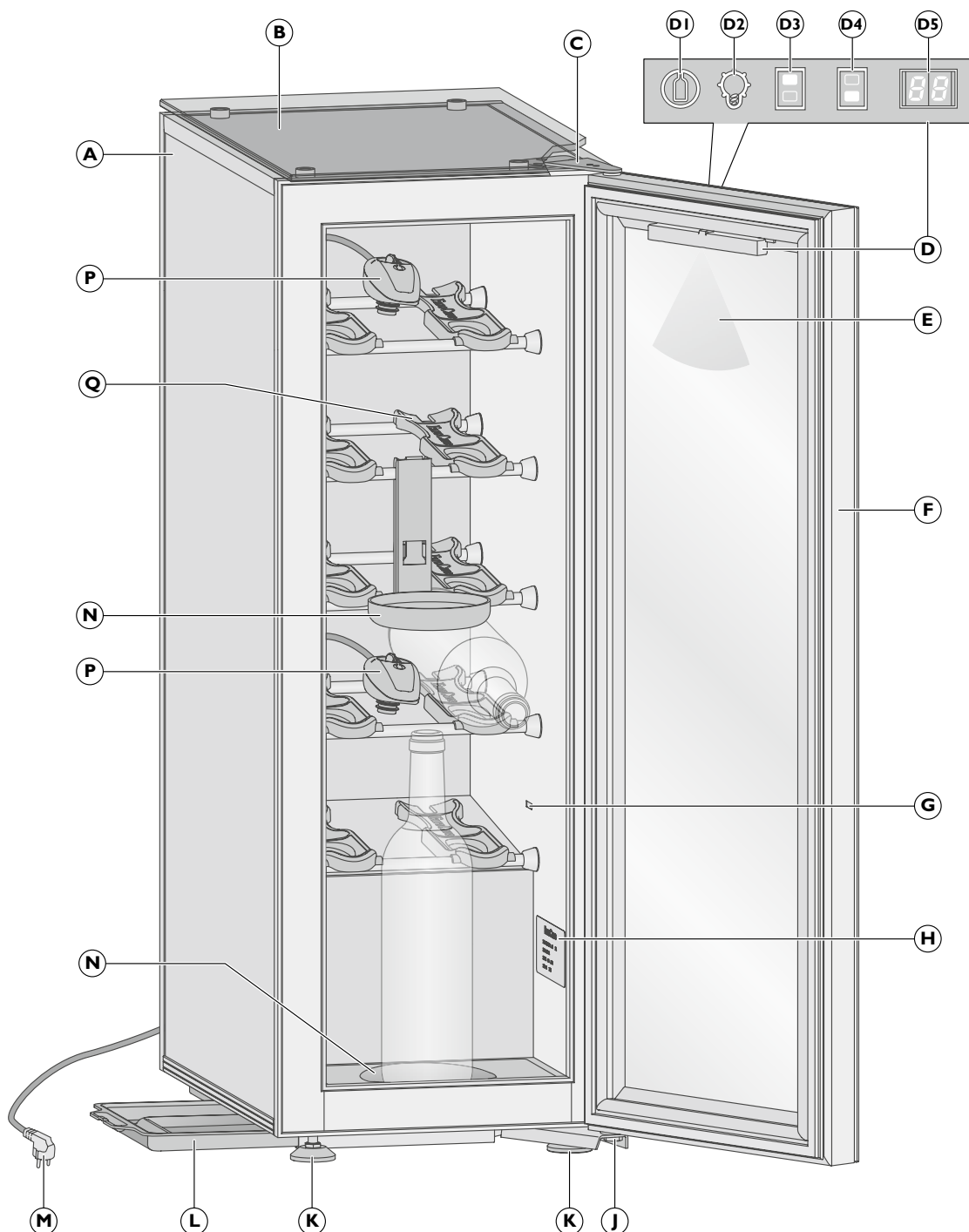
**9**



## **10 - Technische und energetische Daten**

**9-10**

# I - BESCHREIBUNG IHRES WEINKLIMASCHRANKS



- A** Schrankgehäuse
- B** Glasplatte
- C** Oberes Scharnier
- D** Bedienteil außen

**D1** ON/OFF-Taste für das Sauerstoffabsaugsystem  
Taste mit Hintergrundbeleuchtung wenn ON

**D2** ON/OFF-Taste Beleuchtung. Taste mit  
Hintergrundbeleuchtung wenn ON

**D3** Temperaturregeltaste für den oberen Schrankbereich

**D4** Temperaturregeltaste für den unteren Schrankbereich

**D5** Temperaturanzeige

**E** Beleuchtung

**F** Full Glass Tür

**G** Platz der Temperatursonde

**H** Typenschild

**J** Unteres Scharnier

**K** Verstellbare Füße vorne

**L** Kondenswasser-Auffangbehälter

**M** Stromkabel

**N** Flaschenauflagen

**P** Absaugköpfe

**Q** Auflage „Hand des Sommeliers“



## 2 - WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Nutzung Ihres Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für zukünftigen Gebrauch auf.**

**Eine nicht der Bedienungsanleitung entsprechende Verwendung kann zur Beschädigung Ihres Geräts führen.**

- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendungszweck.
- Stecken Sie Ihr Gerät ab, wenn Sie es längere Zeit nicht verwenden
- Stecken Sie das Gerät ab, bevor Sie Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.
- Verwenden Sie kein rissiges Kabel oder ein Kabel, welches längs Verschleißspuren aufweist.
- Ersetzen Sie beschädigte Kabel sofort (wenden Sie sich an Ihren EuroCave-Händler).
- Ihr Gerät ist nur für den Gebrauch im Innern bestimmt (die ideale Umgebungstemperatur für den Betrieb liegt zwischen 18 °C und 30 °C).
- Wenn das Kabel, der Stromstecker oder das Gerät beschädigt zu sein scheinen oder nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich an Ihren EuroCave-Händler.

- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Füllen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Stromkabel nie in Reichweite von Kindern oder über eine scharfe Kante hängen und halten Sie es von Hitzequellen fern.
- Stellen Sie das Gerät auf keine heiße Fläche wie eine Herdplatte und verwenden Sie es nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Heizkörper, offene Flamme, Fenster...).
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und nicht brennbare Fläche, in angemessener Entfernung von Spülbecken oder Wasserhähnen, um zu vermeiden, dass es mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit bespritzt wird.
- Dieses Gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für den Gebrauch durch Personen, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten vermindert sind (einschließlich Kinder), oder durch unerfahrene oder unwissende Personen, außer sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder vorher bezüglich des Gebrauchs des Geräts instruiert. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



## 3 - STROMVERSORGUNG

Das Stromkabel des Weinklimaschranks besitzt einen Stecker für eine geerdete Standardsteckdose, um die Gefahr eines elektrischen Schlags auszuschließen.



**Zu Ihrer eigenen Sicherheit muss der Weinklimaschrank korrekt geerdet werden. Überzeugen Sie sich, dass die Steckdose wirklich geerdet ist und dass Ihr Stromnetz durch einen Fehlerstromschutzschalter geschützt ist (30 mA\*).**

\*in einigen Ländern nicht gültig.



Lassen Sie die Steckdose von einem qualifizierten Elektriker überprüfen, der Ihnen versichert, dass sie wirklich geerdet ist oder, wenn nötig, die erforderlichen Arbeiten durchführt.

Begeben Sie sich zu Ihrem EuroCave-Händler, um das Stromkabel austauschen zu lassen, wenn es beschädigt ist. Es muss durch ein EuroCave-Kabel mit originaler Herstellergarantie ersetzt werden.



Überprüfen Sie bei Umzug ins Ausland, ob die Eigenschaften des Weinklimaschranks dem Land entsprechen (Spannung, Frequenz).



## 4 - UMWELTSCHUTZ UND ENERGIESPARMASSNAHMEN



### Entsorgung der Verpackung

Die von EuroCave verwendeten Verpackungsteile werden aus recycelbaren Materialien hergestellt.

Bringen Sie die Verpackungsteile, nachdem Sie Ihren Weinklimaschrank ausgepackt haben, zum Wertstoffhof. Sie werden zum größten Teil recycelt.

### Recycling: eine Bürgerpflicht

Elektrische und elektronische Geräte haben aufgrund des Vorhandenseins gefährlicher Substanzen möglicherweise schädigende Wirkung auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen.

Deshalb dürfen Sie elektronische und elektrische Geräte nicht über den nicht sortierten, städtischen Hausmüll entsorgen.

Beim Kauf eines neuen EuroCave-Produkts (Weinklimaschrank, Weinkeller-Klimagerät, Offenausschanksystem) können Sie das Recycling Ihres alten Geräts Ihrem EuroCave-Händler anvertrauen.

Sprechen Sie mit Ihrem EuroCave-Händler. Er teilt Ihnen die Modalitäten für die Abholung und Sammlung innerhalb des EuroCave-Netzwerkes mit. Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zum Schutz und zur Achtung der Umwelt enthält Ihr Weinklimaschrank kein FCKW

### Energiesparmaßnahmen

- Stellen Sie Ihren Weinklimaschrank an einem geeigneten Ort auf (siehe nächste Seite) und beachten Sie dabei die vorgegebenen Temperaturbereiche.
- Lassen Sie die Tür nur möglichst kurz offen.
- Kontrollieren Sie die Dichtheit der Türdichtung und überprüfen Sie, ob sie beschädigt ist. Wenn dies der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren EuroCave-Händler.

Setzen Sie nicht verwendete Geräte außer Betrieb, indem Sie sie ausschalten und abstecken.

# 5 - AUFBAU IHRES WEINKLIMASCHRANKS



## Auspacken

- Überprüfen Sie gleich bei der Lieferung, ob Ihre Weinklimaschrank keine äußeren Mängel aufweist (Schlagspuren, Deformation,...).
- Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie die Unversehrtheit der Innenausstattung Ihres Geräts (Wände, „Hand des Sommelier“ Auflagen, Scharniere, Flauschenauflege,...).

Setzen Sie sich bei Problemen mit Ihrem EuroCave-Händler in Verbindung.

## Installation



Wenn Sie Ihren Schrank verstellen, kippen Sie ihn nicht um mehr als 45° und immer auf die Seitenfläche, auf der sich der Stromanschluss befindet.

Transportieren Ihren Schrank an den gewünschten Ort.

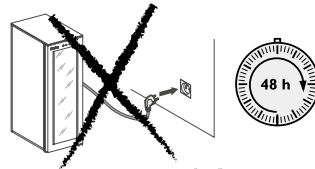
### Er:

- muss nach außen offen sein, damit eine Luftzirkulation vorhanden ist (kein geschlossener Schrank,...)
- darf nicht zu feucht sein (Wäschekammer, Waschküche, Badezimmer,...),
- muss einen festen und ebenen Boden besitzen,
- muss über einen Stromanschluss verfügen (Standardsteckdose, 16A, geerdet mit Fehlerstromschutzschalter, 30 mA\*) (\*für einige Länder

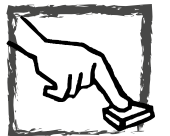
nicht gültig).

## Vorsichtsmaßnahmen

- Stellen Sie Ihren Weinklimaschrank an keinen Ort, der überschwemmt werden könnte.
- Stellen Sie Ihren Klimaschrank nicht in die Nähe einer Wärmequelle und setzen Sie ihn keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
- Vermeiden Sie es, Wasser auf den hinteren Teil des Geräts zu verschütten.
- Stellen Sie Ihr Gerät mit einem Mindestabstand von 5 bis 10 cm zwischen der Wand und der Hinterfront Ihres Weinklimaschranks auf.
- Die Glasplatte darf niemals direkten Kontakt zur Arbeitsfläche haben.
- Wenn Sie ihn unter einer Arbeitsfläche aufstellen, lassen Sie einen Mindestfreiraum von 2 cm um das Gerät, auch unter der Arbeitsfläche. Sehen Sie ein Lüftungsgitter an der Arbeitsfläche (Empfehlung) vor.
- Entrollen Sie das Stromkabel so, dass es erreichbar ist, und sorgen Sie dafür, dass es mit keinem Teil des Geräts in Berührung kommt.
- Kippen Sie den Schrank leicht nach hinten, um die vorderen Füße einzustellen (Einstellung durch hinein- oder herausschrauben), so dass Ihr Schrank waagrecht steht (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen).
- Entfernen Sie die Schutzelemente im Innern Ihres Schranks.



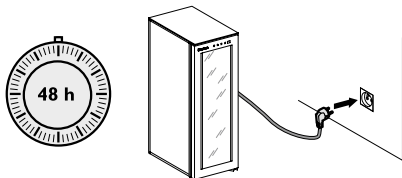
# 6 - INBETRIEBNAHME IHRES KLIMASCHRANKS



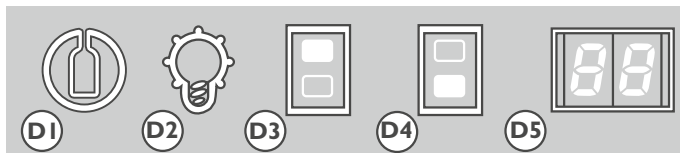
## I. Stromanschluss



Lassen Sie Ihre Steckdose überprüfen (Vorhandensein von Sicherungen, Amperezahl und 30 mA Fehlerstromschutzschalter). Schließen Sie nicht mehrere Schränke an einen Vielfachstecker an.



## II. Beischreibung



## III. Temperatureinstellungen

Bei Ihrem EuroCave-Klimaschrank Tête à Tête handelt es sich um einen Mehrtemperaturschrank.

Bei der ersten Inbetriebnahme zeigt die Anzeige eine vorläufige Temperatur an. Die Temperatureinstellung erfolgt vollständig über die Bedientafel an der Tür.

1 Drücken Sie ganz nach Wunsch etwa 5 Sekunden lang auf eine der 2 Temperaturregel Tasten (nach oben oder unten) des Klimaschranks. Die Anzeige beginnt zu blinken.

2 Stellen Sie die Temperatur Grad für Grad durch mehrmaliges Drücken auf die Taste ein. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, drücken Sie nicht mehr und warten Sie, bis die Anzeige zu ihrem ursprünglichen Zustand zurückkehrt.



Der angezeigte Wert ist die reale Temperatur des Klimaschranks. Sie müssen also warten, bis Ihre neue Solltemperatur erreicht ist.

**Je nach Gebrauch können Sie entweder die obere oder untere Temperatur einstellen.**



Je nach Gebrauch können Sie entweder die obere oder untere Temperatur einstellen.

Die Solltemperatur kann im unteren Bereich zwischen 6 und 12°C und im oberen Bereich zwischen 16 und 22°C liegen.

Die empfohlene und werksseitige Regeltemperatur für den unteren Bereich des Klimaschranks beträgt 8°C, diejenige für den oberen Schrankbereich beträgt dann automatisch 18°C.

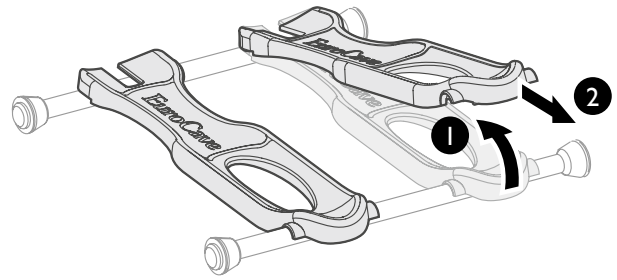
Die letzte Einstellung hat Vorrang. Zwischen dem oberen und unteren Bereich herrscht ein Temperaturunterschied von 10°C. Die empfohlene Umgebungstemperatur liegt zwischen 18 und 30°C. Die Leistung des Klimaschranks variiert je nach Umgebungstemperatur.



# 7 - VERWENDUNG IHRES KLIMASCHRANKS

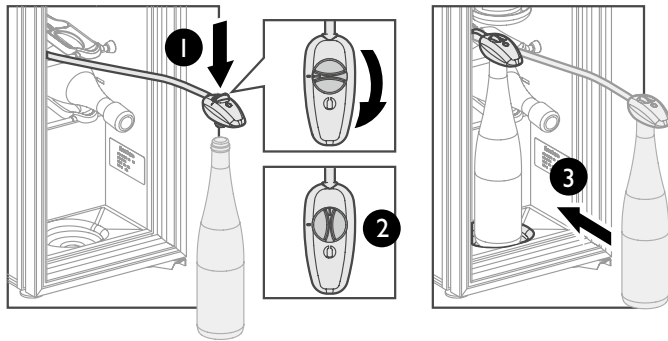
## I. Flaschenauflagen Hand des Sommeliers

Ihr Weinklimaschrank besitzt 10 Flaschenauflagen „Hand des Sommeliers“. Um eine oder mehrere Auflagen zu verlagern oder zu ersetzen, klipsen Sie den vorderen Teil vorsichtig ab und ziehen Sie sie zu sich.



## II. Absaugköpfe

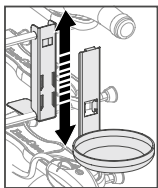
### Aufbewahrung Ihrer angebrochenen Flaschen



#### Aufbewahrung

Das Absaugsystem saugt den für die Oxidation verantwortlichen Sauerstoff aus der Flasche.

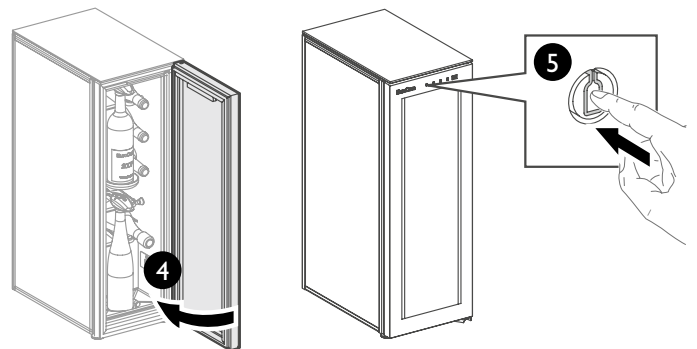
- 1 Stecken Sie den Absaugstopfen auf den Flaschenhals (nichts darf den Flaschenhals verschließen), indem Sie vorsichtig am Kabel des Absaugstopfens ziehen.
- 2 Drehen Sie den Knopf auf dem Absaugknopf eine Vierteldrehung nach rechts (offene Position).



- 3 Stellen Sie die angebrochene Flasche auf einen der beiden hierzu vorgesehenen Sockel (je nach Flaschenhöhe sind 2 Positionen möglich).



Die Absaugköpfe dürfen keinesfalls für Schaumweine (z.B. Champagner, etc.) verwendet werden, sondern nur für nicht schäumende Weine.



- 4 Schließen Sie die Tür wieder.

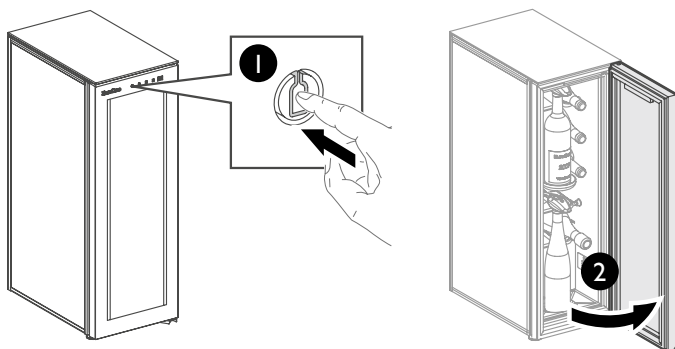
- 5 Drücken Sie auf die Taste, die in der ON-Position leuchtet.

Das Absaugsystem beginnt zu laufen (das Gerät funktioniert eigenständig).

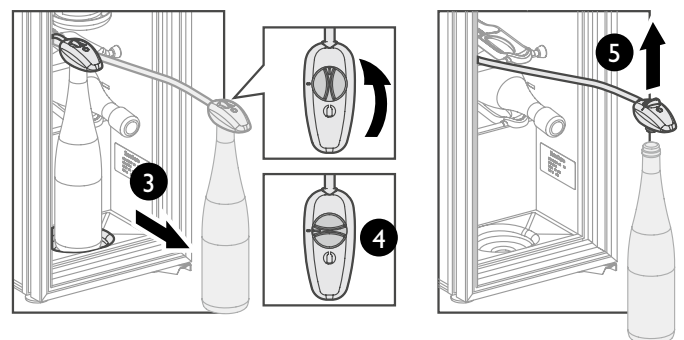


Bei Stromausfall werden die Solltemperaturen gespeichert. Es ist nicht erforderlich, den Sauerstoff nochmals abzusaugen. Der Klimaschrank behält die letzten Einstellungen im Speicher.

### Um eine gekühlte Flasche herauszunehmen

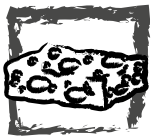


- 1 Drücken Sie auf die Taste, um das Absaugen zu stoppen.
- 2 Öffnen Sie die Tür.
- 3 Entnehmen Sie die Flasche.



- 4 Drehen Sie den Absaugstopfen in die geschlossene Position..
- 5 Nehmen Sie den Absaugkopf ab, um die Flasche frei zu bekommen.

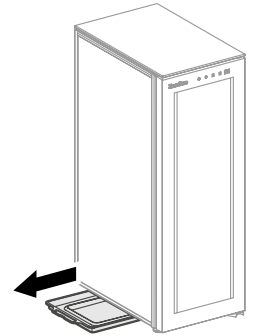
## 8 - LAUFENDE WARTUNG



Ihr Weinklimaschrank ist ein Gerät mit einfachem und bewährtem Betrieb..

### Etwa ein Mal pro Jahr durchzuführende Wartungsarbeiten





- Stecken Sie Ihren Weinklimaschrank ab und leeren Sie ihn.
- Reinigen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter unter dem Klimaschrank. Diesen erreichen Sie nur von links.
- Reinigen Sie das Schrankinnere mit Wasser und einem schonenden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie ihn sorgfältig ab.



Eine regelmäßige Überwachung Ihres Weinklimaschranks und die Tatsache, jede Anomalie Ihrem Händler zu melden, stellen eine große Lebensdauer Ihres Geräts sicher.

## 9 - BETRIEBSSTÖRUNGEN

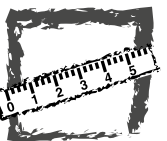


Mögliche Vorfälle	Gründe	Korrekturmaßnahmen
Taste  blinkt	Betriebsstörung des Absaugsystems	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Die Flasche befindet sich eventuell nicht in der richtigen Position:</b> Entfernen Sie die Flasche, setzen Sie sie dann wieder korrekt mittig in das hierzu vorgesehene Fach ein und drücken Sie nochmals auf die Taste.</li> <li>• <b>Der Flaschenhals ist durch einen Gegenstand (Korken oder anderes Objekt) verschlossen:</b> Entfernen Sie alles, was den Flaschenhals verschließen könnte, stellen Sie die Flasche dann in das hierzu vorgesehene Fach und beginnen Sie von vorne</li> </ul>
Taste  blinkt nach Korrekturmaßnahmen immer noch	Betriebsstörung des Absaugsystems	Setzen Sie sich mit dem EuroCave-Händler in Verbindung.
Anzeige  blinkt	Sondenfehleralarm	Setzen Sie sich mit dem EuroCave-Händler in Verbindung.
Anzeige  zeigt die gewünschte Temperatur nicht an		Warten Sie, bis der Klimaschrank die Temperatur erreicht (mindestens 48 h bei extremen Bedingungen).



Setzen Sie sich mit Ihrem EuroCave-Händler in Verbindung, wenn Ihnen irgendetwas an Ihrem Gerät unnormal erscheint.

## 10 - TECHNISCHE UND ENERGETISCHE DATEN



Tête à Tête						
Höhe mm	Breite mm	Tiefe mm	Leergewicht kg	Empfohlener Temperaturbereich		Verbrauch in 24h* (kWh)
				Mindesttemp.	Maximaltemp.	
850	297	462	25	18	30	0,950

\* Verbrauch in 24 h, gemessen bei einer Außentemperatur von 25 °C.  
Regelgenauigkeit: +/- 1 °C, Anzeigengenauigkeit: +/- 1 °C.



Die Verwendung von Glastüren kann die Leistung Ihres Weinklimaschranks bei extremen Temperaturbedingungen beeinträchtigen.

### Normen

Ihr Produkt erfüllt folgende Normen:

**1 SICHERHEIT** 2006/95/EG

Normen EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13  
EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

**2 EMV** 20004/108/EG

Norm EN55014-1/2

### 3 UMWELT

Richtlinie 2010/30/EU

Verordnung 1060/2010



Referenz	Energieklasse	Jährlicher Energieverbrauch AEC* (kWh/Jahr)	Nutzvolumen (Liter)	Temperatur der anderen Fächer	Akustische Emission (dB(A))
S-013V2	F	347	50	-	36

Bei diesen geräten handelt es sich nicht um Einbaugeräte.

# NOTIZEN





Acaba de adquirir un producto de la marca EuroCave y le agradecemos su confianza. Prestamos un cuidado muy particular a nuestros productos en relación con su diseño, ergonomía y simplicidad de uso. Esperamos que este producto sea de su completa satisfacción.

## ADVERTENCIAS

La información contenida en este documento está sujeta a modificaciones sin previo aviso.

EuroCave no ofrece ninguna garantía de este aparato cuando sea utilizado para un uso particular distinto al previsto.

EuroCave no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual ni de cualquier daño relacionado o consecuencia del suministro, rendimiento o utilización del aparato.

El presente documento contiene información original, protegida por copyright. Todos los derechos reservados. La fotocopia, reproducción o traducción total o parcial del presente documento están formalmente prohibidas sin el consentimiento previo y por escrito de EuroCave.

Este aparato está destinado únicamente al almacenamiento de vino.

No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o por personas sin experiencia o conocimientos, salvo si una persona responsable de su seguridad las supervisa o instruye previamente sobre el uso del aparato.

Es aconsejable vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un cable o un conjunto especial que puede solicitar al fabricante o al servicio posventa.

**PRECAUCIONES:** - Mantener despejadas las aperturas de ventilación en el recinto del aparato o la estructura de empotramiento.

- No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar al proceso de deshielo, distintos a los recomendados por el fabricante.
- No dañar el circuito de refrigeración.
- No utilizar aparatos eléctricos dentro del compartimento de almacenamiento de productos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- No almacenar en este aparato sustancias explosivas como aerosoles con gases propulsores inflamables. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: - espacios de cocina reservados al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales; - granjas y la utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial; - los espacios tipo habitaciones de hotel; - la restauración y otras aplicaciones similares salvo la venta al detalle.

# BIENVENIDO AL UNIVERSO EUROCAVE

Nuestra única voluntad es acompañar lo mejor posible su pasión por el vino en el transcurso de los años... Para ello, EuroCave despliega toda su competencia para reunir los 6 criterios esenciales al servicio del vino:

## La temperatura

Los dos enemigos del vino son las temperaturas extremas y las fluctuaciones bruscas de temperatura. Una temperatura constante permite que el vino alcance todo su apogeo.

## La higrometría

Es un factor esencial que permite que los corchos conserven sus características de estanquidad. La tasa de higrometría debe ser superior al 50% (lo ideal es que se sitúe entre el 60% y el 75%).

## La oscuridad

La luz, en particular, su componente ultravioleta, degrada muy rápidamente el vino por oxidación irreversible de los taninos. Por ello, es muy recomendable almacenar el vino en la oscuridad o protegido de los rayos UV.

## Ausencia de vibraciones

Las vibraciones perturban el lento proceso de evolución bioquímica del vino y a menudo son fatales para los mejores caldos. Como un joyero, los soportes "Main Du Sommelier" se adaptan y aíslan cada botella de las eventuales perturbaciones (tecnología antivibraciones).

## La circulación del aire

La constante renovación del aire evita que se produzcan mohos en el armario. Los armarios EuroCave cuentan con un sistema de ventilación por efecto respiradero, lo que equivale casi a la ventilación de una bodega natural.

## La colocación

El traslado frecuente de las botellas puede ser perjudicial para la buena conservación del vino. Es indispensable tener una organización adecuada que limite al mínimo las manipulaciones.

**Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.**

## Temperaturas habituales para el servicio del vino

### Vinos franceses

Alsacia	10 °C
Beaujolais	13 °C
Burdeos blanco licoroso	6 °C
Burdeos blanco seco	8 °C
Burdeos tinto	17 °C
Borgoña blanco	11 °C
Borgoña tinto	18 °C
Champaña	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence rosado	12 °C
Savoie	9 °C
Vino del Loira blanco seco	10 °C
Vino del Loira licoroso	7 °C
Vino del Loira tinto	14 °C
Vino del Rhône	15 °C
Vino del Sudoeste licoroso	7 °C
Vino del Sudoeste tinto	15 °C

### Vinos australianos

Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Moscatel de grano pequeño	6 °C
Pinot noir	15 °C
Sauvignon blanco	8 °C
Semillon	8 °C
Shiraz	18 °C
Verdhele	7 °C

### Otros vinos

California	16 °C
Chile	15 °C
España	17 °C
Italia	16 °C



## **1 - Descripción del armario para vinos**

**5**



## **2 - Consignas importantes de seguridad**

**6**



## **3 - Alimentación eléctrica**

**6**



## **4 - Protección del medio ambiente y ahorro de energía**

**6**



## **5 - Instalación del armario para vinos**

**7**



## **6 - Puesta en marcha del armario**

**7**



## **7 - Uso del armario**

**8**



## **8 - Mantenimiento habitual**

**9**



## **9 - Anomalías de funcionamiento**

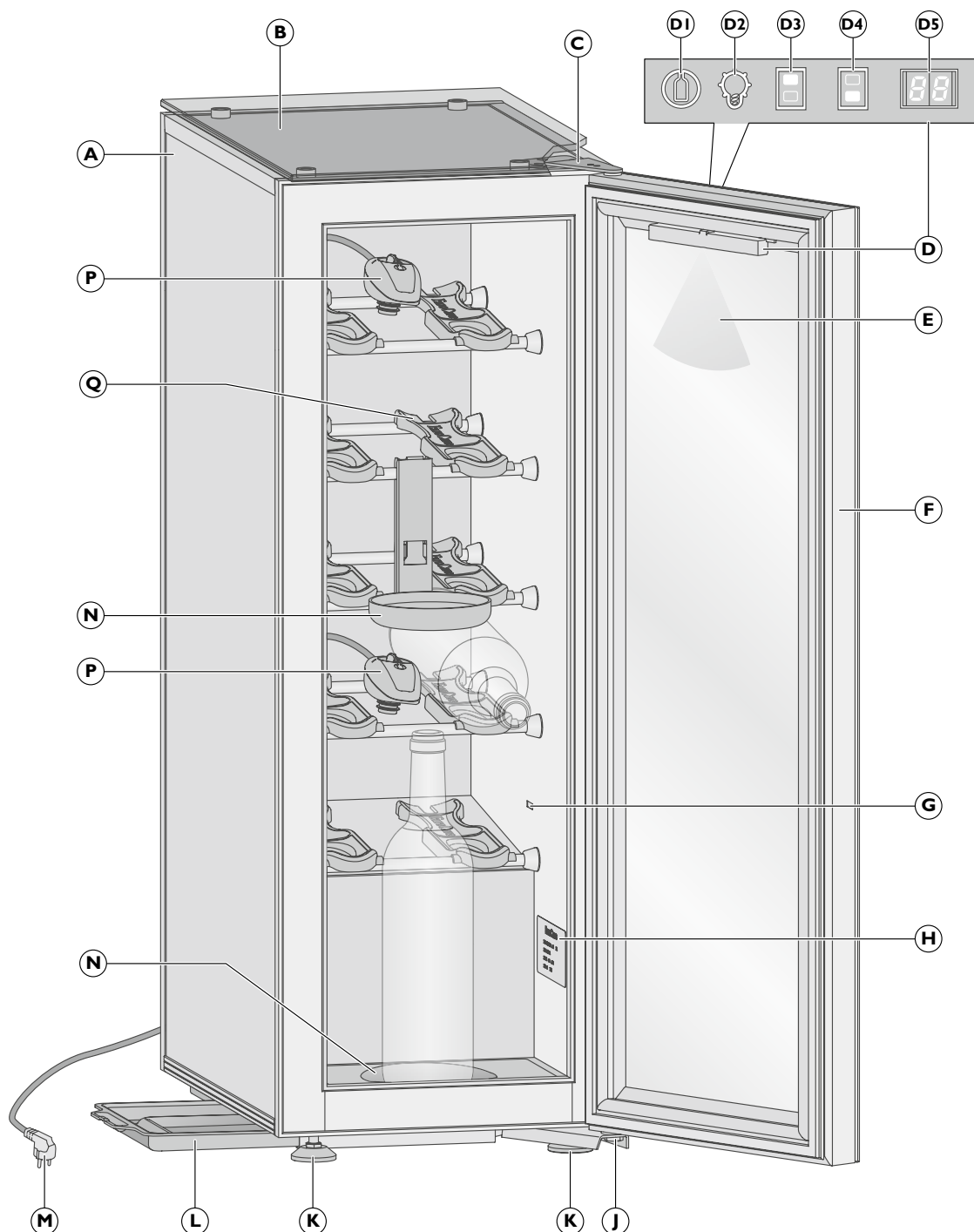
**9**



## **10 - Características técnicas y energéticas**

**9-10**

# I - DESCRIPCIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS



**A** Estructura del aparato

**B** Bandeja de cristal

**C** Bisagra superior

**D** Panel de mando exterior

**D1** Tecla ON/OFF de puesta en vacío.  
Tecla retroiluminada si está ON

**D2** Tecla ON/OFF iluminación. Tecla retroiluminada si está ON

**D3** Tecla de ajuste de temperatura de la parte superior  
del armario

**D4** Tecla de ajuste de temperatura de la parte inferior del armario

**D5** Visualizador de temperatura

**E** Iluminación

**F** Puerta todo cristal

**G** Emplazamiento de la sonda de temperatura

**H** Etiqueta descriptiva

**J** Bisagra inferior

**K** Pies delanteros regulables

**L** Recipiente de recuperación de condensados

**M** Cable de alimentación

**N** Soportes botellas

**P** Cabezales de puesta en vacío

**Q** Soporte Main du Sommelier



## 2 - CONSIGNAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de usar por primera vez el aparato y consérvelas para futuros usos. El uso no conforme a las instrucciones puede dañar el aparato.**

- Utilice el aparato solo para el uso previsto, tal y como se describe en estas instrucciones.
- Desconecte el aparato si no lo utiliza durante un tiempo..
- Desconecte el aparato antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento en este.
- No lo desconecte tirando del cable, si no directamente de la clavija.
- No utilice un cable agrietado o con signos de uso.
- Sustituya de inmediato los cables dañados (póngase en contacto con su distribuidor EuroCave).
- Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado con el aparato, conéctelo únicamente a una toma de corriente a tierra.
- El aparato solo está pensado para un uso en interior (temperatura ambiente de funcionamiento ideal entre 18 °C y 30 °C).
- Si el cable, el enchufe o el aparato parecen dañados o no funcionan correctamente, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave.

- No ponga el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en el agua o en cualquier otro líquido. No rellene nunca el aparato con agua o cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños, o sobre un ángulo vivo o cerca de una fuente de calor.
- No coloque nunca el aparato sobre una superficie caliente como una placa de calefacción ni lo utilice cerca de una fuente de calor (radiador, llama desnuda, ventana...).
- Coloque el aparato sobre una superficie llana, estable y no inflamable, a una distancia prudente de fregaderos o grifos, para evitar salpicaduras de agua o de cualquier otro líquido.
- Este aparato está destinado únicamente al almacenamiento de vino.
- No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o por personas sin experiencia o conocimientos, salvo si una persona responsable de su seguridad las supervisa o instruye previamente sobre el uso del aparato. Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



## 3 - ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

El cable de alimentación del armario para vinos lleva un enchufe para conexión estándar con toma de tierra para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.



**Para su propia seguridad, el armario para vinos debe tener una toma a tierra instalada correctamente. Asegúrese de que la toma a tierra está bien instalada y de que la instalación está protegida mediante un disyuntor diferencial (30 mA\*).**

\*no aplicable en algunos países.



Un electricista cualificado deberá examinar el enchufe para comprobar si la toma a tierra está bien instalada y, si fuera necesario, modificar la instalación para que sea conforme.

En caso de que el cable de alimentación esté dañado, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave habitual para cambiarlo. Deberá ser reemplazado por un repuesto EuroCave con garantía de origen del fabricante.



Si se muda a otro país, compruebe que las características del armario se corresponden con las de ese país (tensión / frecuencia).



## 4 - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y AHORRO DE ENERGÍA



### Cómo deshacerse del embalaje

Los elementos para el embalaje que utiliza EuroCave están fabricados con materiales reciclables.

Cuando haya desembalado el armario, llévelos a un punto de recogida de residuos. La mayoría de los elementos se podrán reciclar.

### Reciclaje: un gesto cívico

Los equipos eléctricos y electrónicos tienen efectos potencialmente perjudiciales sobre el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.

Por consiguiente, no deberá deshacerse de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos junto a los desechos domésticos sin clasificar.

Cuando adquiera un nuevo producto EuroCave (armario para vinos, climatizador para bodegas, dispensador por copas), puede entregar su equipo viejo a su distribuidor EuroCave para que sea reciclado.

Consulte a su distribuidor EuroCave para informarse sobre las modalidades de recogida de las que dispone la red EuroCave.

De acuerdo con las disposiciones legislativas en materia de protección y respeto del medio ambiente, el armario para vinos no contiene CFC.

### Para ahorrar energía

- Instale el armario en un entorno adaptado (véase la página 7) donde se den las condiciones de temperatura descritas.
- La puerta debe permanecer abierta el menor tiempo posible.
- Asegúrese de que las juntas de la puerta mantienen una buena hermeticidad y compruebe que no estén dañadas. Si fuera necesario, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave.

Desactive los equipos que ya no utilice desconectándolos, y desconectando el cable de alimentación.

## 5 - INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS



### Desembalaje

- Cuando reciba el armario, asegúrese de que no presenta defectos en su aspecto exterior (golpes, deformaciones...)
- Abra la puerta y compruebe la integridad del interior del equipo (paredes, bandejas Main du Sommelier, bisagras, soporte botella...).

Si observa algún problema, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave.

### Instalación

**i** Cuando desplace el armario, no lo incline más de 45° y hágalo siempre sobre la cara lateral, del lado del cable eléctrico.

Traslade el armario al emplazamiento escogido.

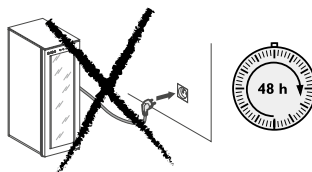
#### Deberá:

- abrirse al exterior para que circule el aire (no en un armario cerrado...)
- no ser demasiado húmedo (lavadero, fregadero, cuarto de baño...),
- tener un suelo firme y plano,
- disponer de suministro eléctrico (enchufe estándar 16 A, toma a tierra

con disyuntor diferencial 30 mA)\* (\*no válido en algunos países).

### Precauciones

- No coloque el armario en una zona con riesgo de inundación.
- No exponga el armario a una fuente de calor o bajo la radiación directa del sol.
- Evite las salpicaduras de agua en toda la parte trasera del aparato.
- Coloque el aparato dejando un espacio de 5 cm a 10 cm como mínimo entre la pared y la pared trasera del armario.
- La bandeja de cristal no deberá nunca estar en contacto directo con la superficie de trabajo
- Si coloca el aparato debajo de una superficie de trabajo, deje un espacio de 2 cm como mínimo en torno al aparato, y también debajo de la superficie. Debe prever una rejilla de ventilación en la superficie de trabajo (aconsejado).
- Libere el cable de alimentación eléctrico para que sea accesible y para que no entre en contacto con ningún elemento del equipo.
- Inclínelo ligeramente el armario hacia atrás para regular los pies delanteros (se regulan enroscando o desenroscando), de forma que el armario quede nivelado (se recomienda el uso de un nivel de burbuja).
- Retire los elementos de protección que se encuentran en el interior del armario.



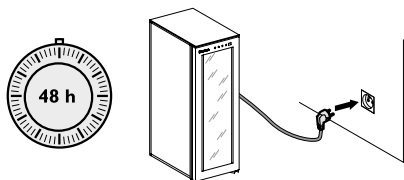
## 6 - PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO



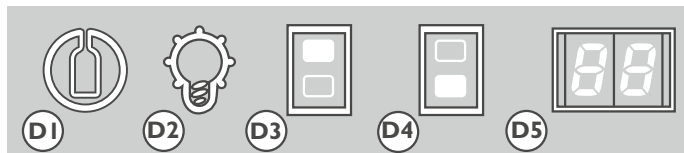
### I. Conexión



Solicite que se compruebe la toma (presencia de fusibles, amperaje y disyuntor diferencial 30 mA).  
No enchufe varios armarios en una regleta de enchufes.



### II. Descripción



- D1** Tecla ON/OFF de puesta en vacío.  
Tecla retroiluminada si está ON
- D2** Tecla ON/OFF iluminación Tecla retroiluminada si está ON
- D3** Tecla de ajuste de temperatura de la parte superior del armario
- D4** Tecla de ajuste de temperatura de la parte inferior del armario
- D5** Visualizador de temperatura

### III. Ajuste de las temperaturas

El armario EuroCave Tête à Tête es un armario multitemperatura. La primera vez que lo ponga en marcha, el visualizador indicará una temperatura provisional. El ajuste de la temperatura se efectúa totalmente en el panel de control situado en la puerta.

**I** Pulse durante unos cinco segundos una de las dos teclas de ajuste de temperatura (parte superior o parte inferior) del armario según prefiera. El visualizador se pondrá a parpadear.

**2** Ajuste la temperatura grado por grado pulsando la tecla sucesivamente.

Cuando alcance la temperatura deseada, deje de pulsar y espere a que visualizador vuelva a su estado inicial.



El valor que lea en el visualizador es la temperatura real del armario, deberá pues esperar hasta que la nueva indicación sea efectiva.

**En el marco de un funcionamiento normal, la bandeja de cristal superior está caliente. No ponga ningún objeto sensible al calor en esta bandeja.**



Puede ajustar tanto la temperatura de la parte inferior como la de la parte superior, según desee.  
La temperatura de consigna puede ajustarse de 6 a 12 °C para la parte inferior y de 16 a 22 °C para la parte superior.  
La temperatura de regulación aconsejada por defecto para la parte de abajo es de 8 °C, la parte superior del armario se pondrá entonces automáticamente a 18 °C  
El último ajuste será prioritario con un diferencial de 10 °C entre la parte superior y la inferior.  
Temperatura ambiente aconsejada de 18 a 30 °C.  
El rendimiento del armario varía según la temperatura ambiente.



## 7 - USO DEL ARMARIO

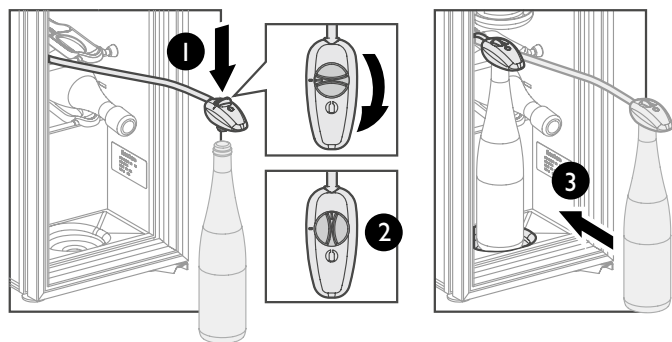
### I. Soportes botella Main du Sommelier

En el armario para vinos están disponibles 10 soportes de botella Main du Sommelier.

Para cambiar o sustituir uno o varios soportes, suelte ligeramente los clips de la parte delantera y tire hacia usted.

### II. Cabezal de puesta en vacío

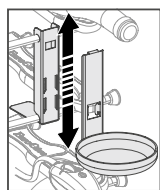
#### Conserve sus botellas abiertas



#### Conservación

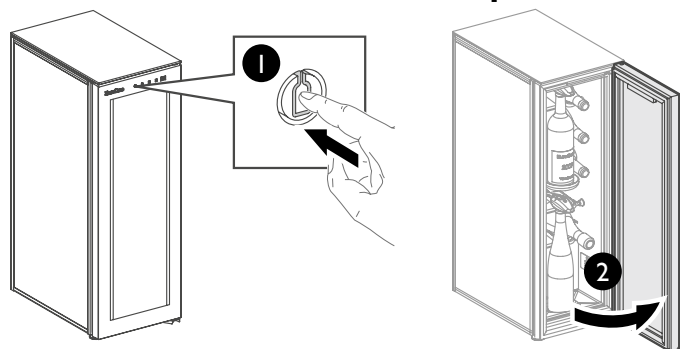
El dispositivo de puesta en vacío extrae el oxígeno, causante de la oxidación, de la botella.

- 1 Ponga el tapón de puesta en vacío en el cuello de la botella (no ponga ningún elemento que obstruya el cuello de la botella) tirando cuidadosamente del cable del tapón de puesta en vacío.
- 2 Gire un 1/4 de vuelta hacia la derecha el botón situado en el cabezal de puesta en vacío (posición abierto).

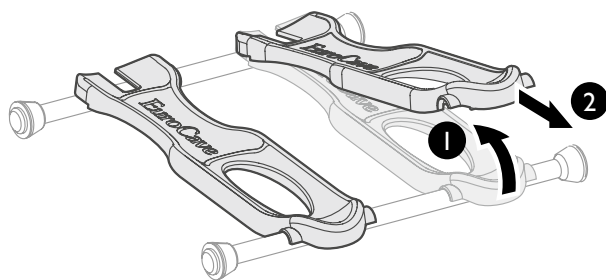


- 3 Coloque la botella abierta en una de las dos bases previstas al efecto (dos posiciones posibles en función de las distintas alturas de las botellas).

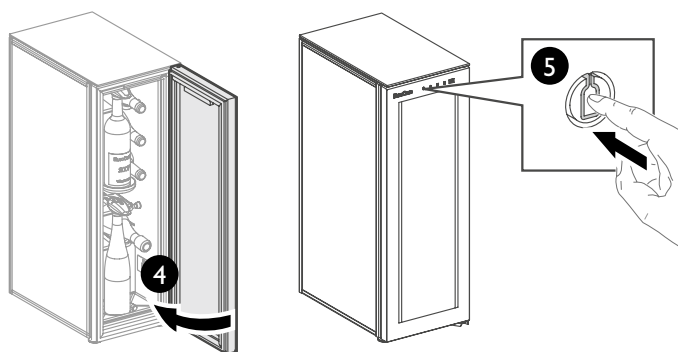
#### Para retirar una botella a temperatura



- 1 Pulse la tecla para detener la puesta en vacío.
- 2 Abra la puerta.



Los cabezales de puesta en vacío no pueden utilizarse bajo ningún concepto con vinos efervescentes (tipo cava, etc.), sino únicamente con vinos tranquilos.

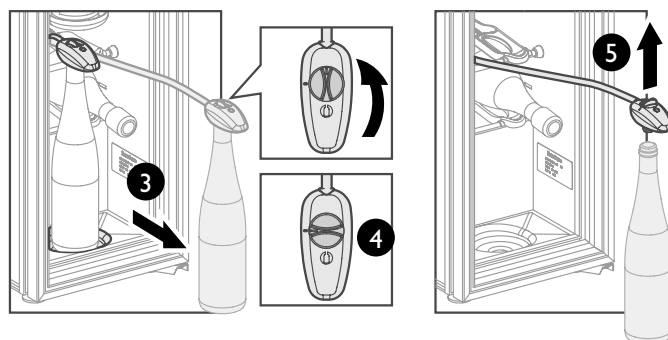


- 4 Cierre la puerta.

- 5 Pulse la tecla que se ilumina en posición ON. Se activará la puesta en vacío (el aparato funcionará de forma autónoma).



En caso de corte del suministro eléctrico, no se pierden los valores de temperatura y no es necesario volver a efectuar el vacío, ya que el armario memoriza los últimos ajustes.



- 3 Retire la botella.
- 4 Ponga el tapón de puesta en vacío en posición cerrado.
- 5 Retire el cabezal para soltar la botella.



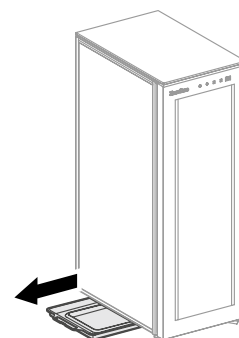
## 8 - MANTENIMIENTO HABITUAL



El armario para vinos es un aparato con un funcionamiento simple y probado.

### Operaciones de mantenimiento una vez al año aproximadamente





- Desconecte y descargue el armario para vinos.
- Limpie el recipiente de recuperación de los condensados situado debajo del armario. Sólo se puede acceder por la izquierda.
- Limpie el interior del armario con agua y un producto limpiador no agresivo
- Enjuague cuidadosamente..



Controle con regularidad el armario para vinos e informe de cualquier anomalía a su distribuidor: es la garantía para alargar la vida del aparato.

## 9 - ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO



Posibles incidencias	Causas	Ajustes de corrección
La tecla  parpadea	Alarma de fallo de puesta en vacío	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La botella puede estar colocada en mala posición:</b> retire la botella y después céntrala correctamente en el compartimento previsto al efecto; y vuelva a pulsar la tecla.</li> <li>• <b>El cuello de la botella está obstruido por un objeto (tapón u otro):</b> retire todo lo que puede obstruir el cuello de la botella; después ponga la botella en el compartimento previsto al efecto, y repita los pasos.</li> </ul>
Tecla  parpadea siempre después de ajustes de corrección anteriores	Alarma de fallo de puesta en vacío	Póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.
El visualizador  parpadea	Alarma de fallo de sonda	Póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.
Visualizador  no indica la temperatura solicitada		Espere a que el armario llegue a la temperatura (mínimo 48 h en condiciones extremas).



Si el funcionamiento del aparato le parece anormal, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave.

## 10 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y ENERGÉTICAS



Tête à Tête						
Alto mm	Ancho mm	Fondo mm	Peso en vacío kg	Intervalo de temperaturas		Consumo por 24 h* (kWh)
				T° mínima	T° máxima	
850	297	462	25	18	30	0,950

\* Consumo en 24 h medido con una temperatura exterior de 25 °C. Precisión del ajuste: +/- 1 °C, Precisión en pantalla: +/- 1 °C.



El uso de puertas acristaladas puede alterar el rendimiento del armario para vinos en algunas condiciones de temperatura extrema.

### Normas

El producto responde a las siguientes normas:

**1 SEGURIDAD** 2006/95/CE

Normas EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

**2 CEM** 20004/108/CE

Norma EN55014-1/2

### 3 ENTORNO

Directiva 2010/30/UE

Reglamento 1060/2010



Referencia	Clase de eficacia energética	Consumo de energía anual AEC* (kWh/año)	Volumen útil (litros)	Temperatura de los demás compartimentos	Emisión acústica (dB(A))
S-013V2	F	347	50	-	36

Estos aparatos no son integrables.

## NOTAS



U heeft zojuist een product van het merk EuroCave aangeschaft en wij danken u daarvoor. Onze producten zijn met de grootste zorg ontworpen en we besteden extra aandacht aan hun ergonomie en gebruiksvriendelijkheid. Wij hopen dat dit product helemaal aan uw verwachtingen voldoet.

## WAARSCHUWINGEN

De in dit document verstrekte informatie kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

EuroCave biedt geen enkele garantie op dit apparaat wanneer dit wordt gebruikt voor andere doeleinden dan waarvoor het gemaakt is.

EuroCave kan niet aansprakelijk worden gesteld voor fouten in deze handleiding of voor schade in verband met of als gevolg van de levering, prestatie of gebruik van dit apparaat.

Dit document bevat originele, onder auteursrecht beschermde informatie. Alle rechten voorbehouden. Het fotokopiëren, vermenigvuldigen of geheel of gedeeltelijk vertalen van dit document is streng verboden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van EuroCave.

Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van tevoren van een dergelijk persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat.

Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, opdat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Als de voedingskabel beschadigd is, dient hij te worden vervangen door een kabel of speciale eenheid die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de onderhoudsdienst.

**WAARSCHUWING:** - Houd de ventilatieopeningen rondom het apparaat of in de inbouwstructuur vrij.

- Gebruik geen andere mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen dan die aanbevolen door de fabrikant.

- Het koelcircuit niet beschadigen.

- Gebruik geen elektrische middelen in het levensmiddelenvak die niet van het type zijn dat door de fabrikant wordt aanbevolen.

- In dit apparaat mogen geen explosieve stoffen worden opgeslagen zoals spuitbussen die ontvlambaar drijfgas bevatten.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke of soortgelijke toepassingen zoals:

- keukenhoek gereserveerd voor winkel- of kantoormedewerkers en andere beroepsomgevingen; -

boerderijen en gebruik door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een woonkarakter

- omgevingen van het type hotelkamer; - restaurants en andere vergelijkbare toepassingen met

uitzondering van de detailhandel.

# WELKOM IN DE WERELD VAN EUROCAVE

Al jarenlang stellen wij ons ten doel u zo goed mogelijk te begeleiden bij uw passie voor wijn... Hiervoor zet EuroCave haar knowhow in en combineert de 6 essentiële criteria voor het serveren van wijn:

## Temperatuur

De twee grote vijanden van wijn zijn extreme temperaturen en plotselinge temperatuurschommelingen. Bij een constante temperatuur kan de wijn optimaal rijpen.

## Luchtvochtigheid

Dit is een essentiële factor om de luchtdichtheid van de kurken te kunnen waarborgen. Het luchtvochtigheidspercentage moet hoger zijn dan 50 % (idealiter tussen 60 en 75 %).

## Duisternis

Licht, en met name het ultraviolette bestanddeel daarvan, zorgt voor het snel bederven van wijn door de onomkeerbare oxidatie van tannine. Het wordt dus sterk aanbevolen om wijn te bewaren in een donkere ruimte, beschermd tegen ultraviolette stralen.

## Afwezigheid van trillingen

Trillingen verstoren het trage biochemische ontwikkelingsproces van de wijn en zijn vaak fataal voor de beste wijnen. De flessenrekken van de “Main du Sommelier” isoleren elke fles tegen eventuele storingen (antitrillingstechnologie).

## Luchtcirculatie

De constante luchtverversing voorkomt schimmelvorming in uw wijnkast. De wijnkasten van EuroCave beschikken over een ontluchtingssysteem met kelderraameffect, te vergelijken met de ontluchting van een natuurlijke wijnkelder.

## Opbergruimte

Het vaak verplaatsen van flessen is schadelijk voor de wijn. Een goed aangepaste opbergruimte die de handelingen tot een minimum beperkt, is onmisbaar.

**Wij danken u voor uw vertrouwen.**

## Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen

### Franse wijnen

Elzas	10 °C
Beaujolais	13 °C
Zoete witte Bordeaux	6 °C
Droge witte Bordeaux	8 °C
Rode Bordeaux	17 °C
Witte Bourgogne	11 °C
Rode Bourgogne	18 °C
Champagne	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence Rosé	12 °C
Savoie	9 °C
Droge witte wijnen uit de Loire-streek	10 °C
Zoete wijnen uit de Loire-streek	7 °C
Rode wijnen uit de Loire-streek	14 °C
Wijnen uit het Rhône-gebied	15 °C
Zoete wijnen uit de Sud Ouest	7 °C
Rode wijnen uit de Sud Ouest	15 °C

### Australische wijnen

Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Muscat à petit grain	6 °C
Pinot noir	15 °C
Sauvignon blanc	8 °C
Semillon	8 °C
Shiraz	18 °C
Verdhele	7 °C

### Andere wijnen

Californië	16 °C
Chili	15 °C
Spaanse wijn	17 °C
Italië	16 °C



## 1 - Beschrijving van uw wijnkast

5



## 2 - Belangrijke veiligheidsinstructies

6



## 3 - Elektrische voeding

6



## 4 - Bescherming van het milieu en energiebesparing

6



## 5 - Installatie van uw wijnkast

7



## 6 - Ingebruikname van uw wijnkast

7



## 7 – Gebruik van uw wijnkast

8



## 8 – Algemeen onderhoud

9



## 9 - Storingen

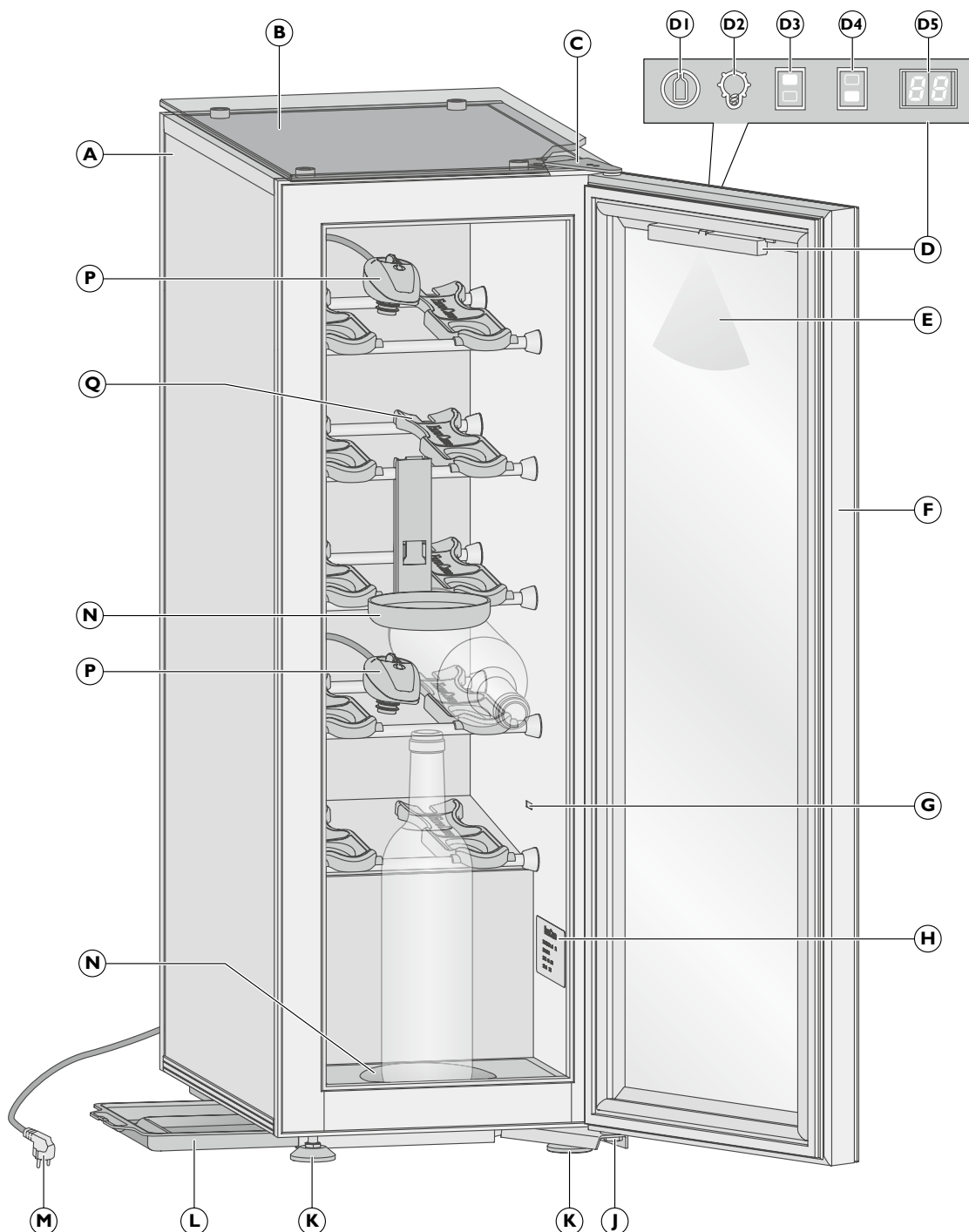
9



## 10 – Technische kenmerken en energieaspecten

9-10

# I - BESCHRIJVING VAN UW WIJNKAST



- |           |  |          |                                    |
|-----------|--|----------|------------------------------------|
| <b>A</b>  | Behuizing  | <b>E</b> | Verlichting                        |
| <b>B</b>  | Glazen plateau   | <b>F</b> | Deur Full Glass                    |
| <b>C</b>  | Bovenste scharnier   | <b>G</b> | Locatie van de temperatuursonde    |
| <b>D</b>  | Bedieningspaneel buitenkant  | <b>H</b> | Identificatie-etiket               |
| <b>D1</b> | AAN/UIT-toets voor vacuümtrekking. Toets met achtergrondverlichting indien AAN | <b>J</b> | Onderste scharnier                 |
| <b>D2</b> | AAN/UIT-toets verlichting. Toets met achtergrondverlichting indien AAN         | <b>K</b> | Verstelbare voeten aan de voorkant |
| <b>D3</b> | Toets voor temperatuurregeling bovenst gedeelte wijnkast                       | <b>L</b> | Opvangbak condenswater             |
| <b>D4</b> | Toets voor temperatuurregeling onderste gedeelte wijnkast                      | <b>M</b> | Elektriciteits snoer               |
| <b>D5</b> | Temperatuurweergave  | <b>N</b> | Flessenrekken                      |
|           |  | <b>P</b> | Vacuümtrekkers                     |
|           |  | <b>Q</b> | Rek Main Du Sommelier              |



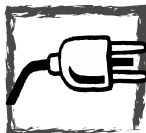
## 2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

**Lees deze handleiding aandachtig door voordat u uw apparaat gaat gebruiken en bewaar de handleiding voor gebruik in de toekomst.**

**Als u het apparaat niet conform de handleiding gebruikt, kan dit leiden tot beschadiging van het apparaat.**

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt.
- Trek voor het plegen van onderhoud aan het apparaat de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken, maar door aan de stekker te trekken.
- Gebruik geen snoer met barsten of tekenen van slijtage in de lengterichting.
- Een beschadigd snoer moet onmiddellijk worden vervangen (neem contact op met uw dealer van EuroCave).
- Gebruik uitsluitend de met uw apparaat meegeleverde voedingskabel en sluit deze alleen aan op een geaard stopcontact.
- Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis (met een ideale omgevingstemperatuur voor het apparaat in werking tussen 18 °C en 30 °C).

- Indien het snoer, de stekker of het apparaat beschadigd lijken of niet correct functioneren, dient u contact op te nemen met uw dealer van EuroCave.
- Zet het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof. Vul het apparaat nooit met water of andere vloeistof.
- Houd de voedingskabel buiten het bereik van kinderen, vermijd scherpe hoeken in de kabel en houd hem uit de buurt van een warmtebron.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmtebron (radiator, open vuur, raam...).
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond, op voldoende afstand van gootstenen of kranen, om het opspatten van water of andere vloeistof te voorkomen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van tevoren van een dergelijk persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, opdat ze niet met het apparaat gaan spelen.



## 3 - ELEKTRISCHE AANSLUITING

Het elektriciteitssnoer van de wijnkast is voorzien van een stekker die moet worden aangesloten op een standaard, geaard stopcontact, om elk risico van elektrische schok te vermijden.



Voor uw persoonlijke veiligheid moet de wijnkast correct worden geaard.

Controleer of het stopcontact goed is geaard en of uw installatie wordt beschermd door een aardlekschakelaar (30 mA\*).

\*niet geldig in bepaalde landen.



Laat de installatie controleren door een vakkundig elektricien die u garandeert dat het apparaat goed geaard is en die, indien nodig, werkzaamheden uitvoert om aan de wettelijke normen te voldoen.

Ga met een beschadigd elektriciteitssnoer naar uw dealer van EuroCave. Het moet worden vervangen door een elektriciteitssnoer met fabrieksgarantie.



In geval van verhuizing naar het buitenland dient u na te gaan of de kenmerken van de wijnkast voldoen aan die in het betreffende land (spanning/frequentie).



## 4 - MILIEUBESCHERMING EN ENERGIEBESPARING



### Verwijdering van de verpakking

Het door EuroCave gebruikte materiaal voor de verpakking is geschikt voor recycling. Nadat u uw wijnkast uit de verpakking heeft gehaald, kunt u het verpakkingsmateriaal in de vuilcontainer storten. Het materiaal wordt voor een groot deel gerecycled.

### Recycling: een gebaar van de burger

Elektrische en elektronische apparaten hebben mogelijk een schadelijk effect op het milieu en de volksgezondheid door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen.

U mag afval van elektrische en elektronische apparatuur dus niet weggooien bij het ongesorteerde huisvuil.

Bij de aankoop van een nieuw product van EuroCave (wijnkast, klimaatregelaar voor wijnkelders, Vin au Verre) kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw EuroCave-dealer.

Besprek dit met uw EuroCave-dealer; hij zal u uitleggen hoe het ophalen en afvoeren van het apparaat binnen het netwerk van EuroCave is geregeld.

Overeenkomstig de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat het apparaat geen CFK.

### U kunt het volgende doen om energie te besparen

- Plaats uw wijnkast in een aangepaste ruimte (zie volgende pagina) en met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
  - Houd de deur zo kort mogelijk geopend.
  - Controleer de staat van de afdichting van de deur en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw EuroCave-dealer.
- Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteitssnoer te verwijderen.



## 5 - INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST



### Uitpakken

- Controleer bij levering van uw wijnkast of deze aan de buitenkant geen gebreken vertoont (schok, vervormingen,...).
  - Open de deur en controleer of er binnen in de wijnkast niets beschadigd is (wanden, rekken Main du Sommelier, scharnieren, flessenrekken,...).
- Neem in geval van problemen contact op met uw dealer van EuroCave.**



Verplaatsing van uw wijnkast dient altijd vanaf de zijkant te gebeuren, aan de kant van het elektriciteitsnoer, en daarbij mag de kast niet meer dan 45° overhellen.

### Installatie

Breng uw wijnkast naar de plek waar u hem wilt plaatsen.

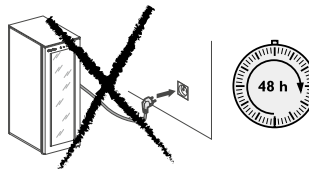
#### Deze moet:

- een vrije ruimte hebben aan de buitenkant ten behoeve van de luchtcirculatie (niet in een gesloten kast,...)
- de ruimte mag niet te vochtig zijn (washok, badkamer,...),
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben,
- beschikken over een elektrische voeding (standaard geaard

stopcontact, 16 A, met aardlekschakelaar, 30 mA\*) (\* geldt niet voor bepaalde landen).

### Voorzorgsmaatregelen

- Plaats de wijnkast niet in een ruimte die kan overstromen.
- Plaats de wijnkast niet in de buurt van een warmtebron en stel hem niet bloot aan directe zonnestraling.
- Vermijd het spatten van water op het gehele achterste gedeelte van het apparaat.
- Plaats de wijnkast met een vrije ruimte van minimaal 5 tot 10 cm tussen de muur en de achterwand van de wijnkast.
- De glazen plaat mag nooit direct in contact staan met het werkblad.
- In geval van plaatsing onder een werkblad, dient u een ruimte van minimaal 2 cm open te houden rondom het apparaat en onder het werkblad. Zorg voor een ontluuchtingsrooster op het werkblad (aanbevolen).
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze toegankelijk blijft en niet in contact kan komen met andere onderdelen van het apparaat.
- Kantel de wijnkast iets naar achteren voor het afstellen van de voorste voeten (losser of vaster draaien), zodat uw wijnkast waterpas komt te staan (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).
- Verwijder de beschermende elementen aan de binnenkant van de wijnkast.



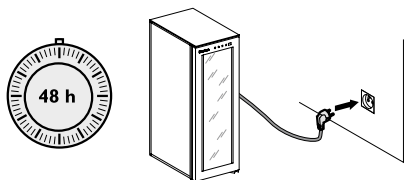
## 6 - INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST



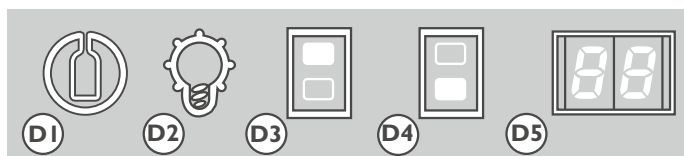
### I. Aansluiting



Laat uw stopcontact controleren (aanwezigheid zekeringen, stroomsterkte en aardlekschakelaar 30 mA).  
Sluit niet meer dan één wijnkast op een verdeelstopcontact aan.



### II. Schematische weergave



- D1** AAN/UIT-toets voor vacuümtrekking. Toets met achtergrondverlichting indien AAN
- D2** AAN/UIT-toets verlichting. Toets met achtergrondverlichting indien AAN
- D3** Toets voor temperatuurregeling bovenste gedeelte wijnkast
- D4** Toets voor temperatuurregeling onderste gedeelte wijnkast
- D5** Temperatuurweergave

### III. Temperatuurregeling

De wijnkast Tête à Tête van EuroCave is een multitemperatuur wijnkast. Bij de eerste ingebruikname verschijnt een voorlopige temperatuur op het scherm.

De temperatuur kan volledig worden ingesteld met behulp van het bedieningspaneel op de deur.

- 1 Druk ongeveer 5 seconden op één van de 2 regeltoetsen voor de temperatuur (bovenste of onderste gedeelte) van de wijnkast. Het scherm begint te knipperen. Stel de temperatuur graad voor graad in door de toets herhaalde malen in te drukken.
- 2 Stop met het indrukken van de toets als de gewenste temperatuur is bereikt en wacht tot de weergave terugkeert naar het beginscherm.



De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijke temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt.  
Bij een normale werking van de wijnkast is de bovenste glazen plaat warm. Plaats geen gevoelige voorwerpen op deze warme plaat.



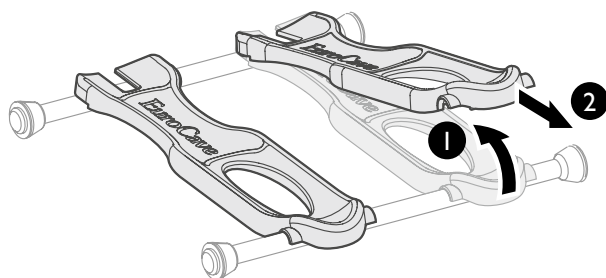
U kunt naar wens de lage of de hoge temperatuur instellen. De temperatuur kan worden ingesteld van 6 tot 12 °C voor het onderste gedeelte en van 16 tot 22 °C voor het bovenste gedeelte. De aanbevolen en standaard ingestelde temperatuur voor het onderste gedeelte van de wijnkast is 8°C; het bovenste gedeelte wordt automatisch ingesteld op 18°C. De laatste instelling wordt gehandhaafd met een verschil van 10°C tussen het bovenste en het onderste gedeelte. De aanbevolen omgevingstemperatuur is 18 tot 30 °C. De werking van de wijnkast varieert naar gelang de omgevingstemperatuur.



## 7 - GEBRUIK VAN UW WIJNKAST

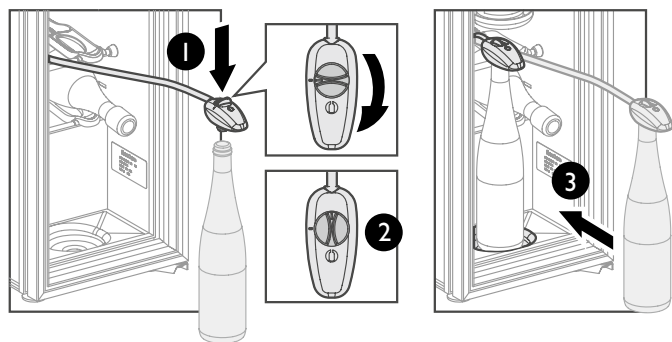
### I. Flessenrekken Main du Sommelier

Uw wijnkast bevat 10 flessenrekken Main du Sommelier. Om een of meerdere rekken te verwisselen of te vervangen, kunt u het voorste gedeelte voorzichtig losmaken en naar u toetrekken.



### II. Vacuümtrekkers

#### Bewaar uw aangebroken flessen

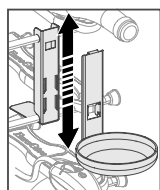


#### Bewaren

Het vacuümtrekkingsysteem trekt de zuurstof die verantwoordelijk is voor de oxidatie uit de fles.

1 Schuif de vacuümtrekker over de hals (geen voorwerpen plaatsen die de hals van de fles blokkeren) door voorzichtig aan de kabel van de vacuümtrekker te trekken.

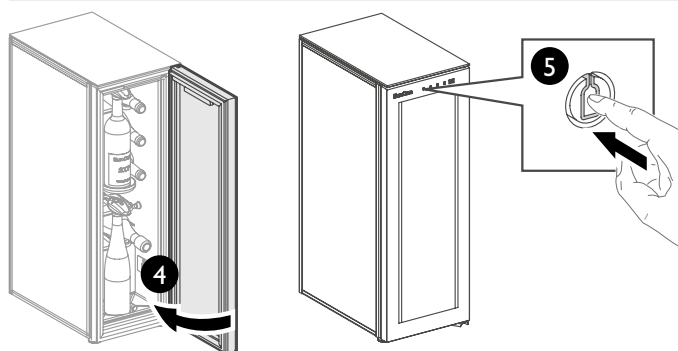
2 Draai de knop op de vacuümtrekker 1/4 naar rechts (geopende stand).




3 Plaats de aangebroken fles op één van de twee hiervoor bestemde sokkels (2 mogelijke standen afhankelijk van de hoogte van de flessen).



De vacuümtrekkers kunnen in geen geval worden gebruikt voor mousserende wijnen (zoals Champagne, enz.) en zijn uitsluitend geschikt voor stille wijnen.



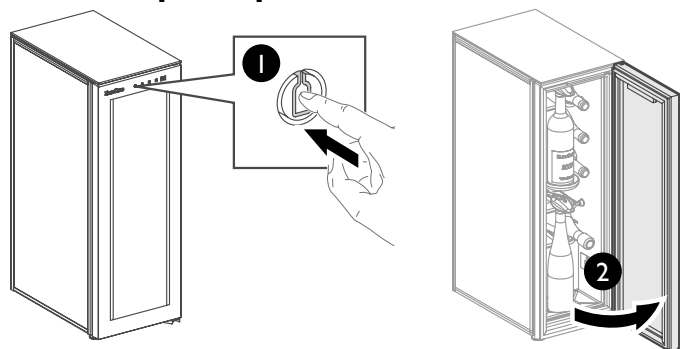
4 Sluit de deur.

5 Druk op de  die gaat branden. De vacuümtrekking wordt in werking gezet (het apparaat werkt zelfstandig).



In geval van een stroomstoring blijven de ingestelde temperaturen behouden. Het is niet nodig opnieuw vacuüm te trekken en de wijnkast behoudt alle instellingen die het laatst in het geheugen zijn opgeslagen.

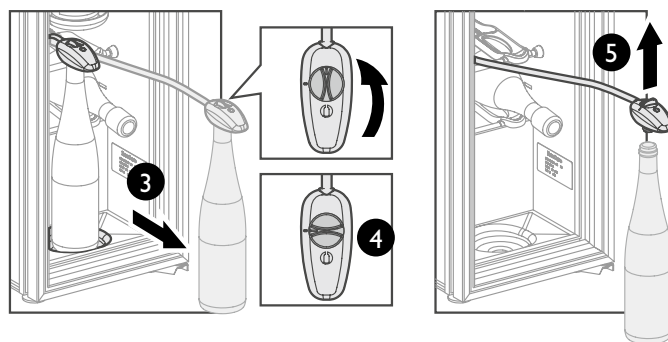
#### Een fles op temperatuur uitnemen



1 Druk op de toets  om het vacuümtrekken te stoppen.

2 Open de deur.

3 Haal de fles eruit.



4 Draai de vacuümtrekker in de gesloten stand.

5 Verwijder de vacuümtrekker om de fles vrij te maken.

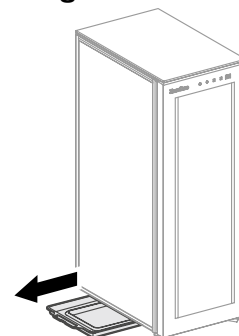
## 8 - ALGEMEEN ONDERHOUD



Uw wijnkast werkt volgens een eenvoudig en beproefd concept.

### Onderhoudswerkzaamheden ongeveer 1 maal per jaar





- Trek de stekker uit het stopcontact en maak de wijnkast leeg.
- Reinig de opvangbak voor condenswater onder de wijnkast. Deze is uitsluitend vanaf de linkerkant toegankelijk.
- Reinig de binnenkant van de wijnkast met water en een mild reinigingsmiddel.
- Zorgvuldig naspoeien.



Regelmatige controle van uw apparaat en melding van eventuele storingen aan uw dealer, moeten de lange levensduur van uw wijnkast garanderen.

## 9 - STORINGEN



Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handelingen
De  -toets knippert	Storingsalarm vacuümtrekking	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De fles is mogelijk verkeerd geplaatst: neem de fles uit het apparaat en plaats hem opnieuw in het midden van het vak, in de daarvoor bestemde ruimte en druk op nieuw op de toets.</li> <li>• De hals van de fles wordt geblokkeerd door een voorwerp (bijv. kurk): verwijder alles wat de hals van de fles kan blokkeren, plaats de fles in het daarvoor bestemde vak en start de handeling opnieuw.</li> </ul>
De  -toets blijft knipperen na eerdere correctieve	Storingsalarm vacuümtrekking	Neem contact op met uw dealer van EuroCave
Het  -scherm knippert	Alarme de défaut de sonde	Neem contact op met uw dealer van EuroCave
Het  -scherm geeft niet de gevraagde temperatuur weer		Wacht tot de wijnkast op temperatuur is gekomen (minimaal 48 uur in extreme omstandigheden).



Indien de werking van uw apparaat niet normaal lijkt, neem dan contact op met uw dealer van EuroCave

## 10 - TECHNISCHE KENMERKEN EN ENERGIEASPECTEN



Tête à Tête						
Hoogte	Breedte	Diepte	Leeg gewicht	Aanbevolen temperatuurbereik		Energieverbruik per 24 uur* (kWh)
mm	mm	mm	kg	T° mini	T° maxi	
850	297	462	25	18	30	0,950

\* Energieverbruik per 24 uur gemeten bij een buitentemperatuur van 25 °C. Nauwkeurigheid regulering: +/- 1 °C, nauwkeurigheid weergave: +/- 1 °C.



Het gebruik van glazen deuren kan de werking van uw wijnkast in bepaalde omstandigheden met extreme temperaturen beïnvloeden.

### Normen

Uw product voldoet aan de volgende normen:

**1 VEILIGHEID** 2006/95/CE

Normen EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

**2 CEM** 20004/108/CE

Norm EN55014-1/2

### 3 MILIEU

Richtlijn 2010/30/EU

Bepaling 1060/2010



Referentie	Energieklasse	Jaarlijks energieverbruik AEC* (kWh/jaar)	Bruikbaar volume (liter)	Temperatuur andere compartimenten	Akoestische emissie (dB(A))
S-013V2	F	347	50	-	36

Deze apparaten kunnen niet worden ingebouwd.

## OPMERKINGEN

[illegible]

Vi ringraziamo per aver acquistato un prodotto di marca EuroCave. Apportiamo una particolare cura ai nostri prodotti a livello del loro design, della loro ergonomia e della loro semplicità d'uso. Speriamo che questo prodotto vi darà completa soddisfazione.

## AVERTISSEMENTS

Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso.

EuroCave non offre nessuna garanzia su questo apparecchio quando è utilizzato per un uso particolare diverso da quello per cui è stato previsto.

EuroCave non potrà essere considerata responsabile per gli errori contenuti nel presente manuale né per qualsiasi danno legato o conseguente alla fornitura, la prestazione o l'uso di questo apparecchio.

Questo documento contiene informazioni originali, protette da copyright. Tutti i diritti sono riservati. La fotocopia, la riproduzione o la traduzione totale o parziale di questo documento sono formalmente vietate senza il previo consenso scritto di EuroCave.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente allo stoccaggio dei vini.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone sprovviste di esperienza o conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preventive relative all'utilizzo dell'apparecchio.

Conviene sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un set speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio assistenza.

**ATTENZIONE:** - Evitare di ostruire le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura da incasso.

- Non cercare di accelerare il processo di sbrinamento con dispositivi meccanici o altri mezzi di tipo diverso da quelli raccomandati dal fabbricante.

- Non danneggiare il circuito refrigerante.

- Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dello scomparto per il deposito degli alimenti, oltre a quelli del tipo raccomandato dal fabbricante.

- Non stoccare in questo apparecchio sostanze esplosive come aerosol contenenti gas propulsori infiammabili.

Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e analoghe come: - le aree cucina riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; - le fattorie e l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; - ambienti di tipo bed and breakfast; - ristorazione e altre applicazioni simili esclusa la vendita al dettaglio.

La nostra unica volontà è accompagnare al meglio la vostra passione per il vino nel corso degli anni... Per farlo, EuroCave impiega tutta la sua competenza per riunire i 6 criteri essenziali per il servizio dei vini:

## La temperatura

I due nemici del vino sono le temperature estreme e le brusche fluttuazioni di temperatura. Una temperatura costante permette la piena maturazione del vino.

## L'igrometria

È un fattore essenziale, che permette ai tappi di conservare le loro caratteristiche di tenuta. Il tasso di igrometria deve essere superiore al 50% (idealmente situato tra il 60 e il 75%).

## Il buio

La luce e in particolare la sua componente ultravioletta deteriora molto rapidamente il vino tramite l'ossidazione irreversibile dei tannini. Quindi, è fortemente consigliato stoccare il vino al buio o al riparo dai raggi U.V.

## L'assenza di vibrazioni

Le vibrazioni disturbano il lento processo di evoluzione biochimica del vino e sono spesso fatali ai migliori cru. Come uno scrigno, i supporti "Mano del Sommelier" abbracciano e isolano ogni bottiglia dagli eventuali disturbi (tecnologia antivibrazione).

## La circolazione dell'aria

Il costante ricambio d'aria evita la creazione di muffe nella cantinetta. Le cantinette EuroCave sfruttano un sistema di aerazione per effetto sfiatatoio, caratteristica che permette loro di essere molto simili a una cantina naturale.

## La disposizione

Spostare troppo spesso le bottiglie è un'operazione nociva per i vini. Disporre di stoccaggi adatti che limitano le manipolazioni è indispensabile.

**Vi ringraziamo per la fiducia che ci dimostrate.**

## Temperature abituali di servizio dei vini

### Vini francesi

Alsazia	10 °C
Beaujolais	13 °C
Bordeaux bianco liquoroso	6 °C
Bordeaux bianco secco	8 °C
Bordeaux rosso	17 °C
Borgogna bianco	11 °C
Borgogna rosso	18 °C
Champagne	6 °C
Giura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provenza Rosé	12 °C
Savoia	9 °C
Vini della Loira bianchi	10 °C
Vini della Loira liquorosi	7 °C
Vini della Loira rossi	14 °C
Vini del Rodano	15 °C
Vini del Sud Ovest liquorosi	7 °C
Vini del Sud Ovest rossi	15 °C

### Vini australiani

Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Moscato ad acini piccoli	6 °C
Pinot nero	15 °C
Sauvignon bianco	8 °C
Semillon	8 °C
Shiraz	18 °C
Verdhelo	7 °C

### Altri vini

California	16 °C
Cile	15 °C
Spagna	17 °C
Italia	16 °C



<b>1 - Descrizione della cantinetta per vini</b>	<b>5</b>
--	----------



<b>2 - Importanti norme di sicurezza</b>	<b>6</b>
--	----------



<b>3 - Alimentazione elettrica</b>	<b>6</b>
------------------------------------	----------



<b>4 - Protezione dell'ambiente e risparmio di energia</b>	<b>6</b>
--	----------



<b>5 - Installazione della cantinetta per vini</b>	<b>7</b>
--	----------



<b>6 - Messa in servizio della cantinetta</b>	<b>7</b>
---	----------



<b>7 - Utilizzo della cantinetta</b>	<b>8</b>
--------------------------------------	----------



<b>8 - Manutenzione ordinaria</b>	<b>9</b>
-----------------------------------	----------



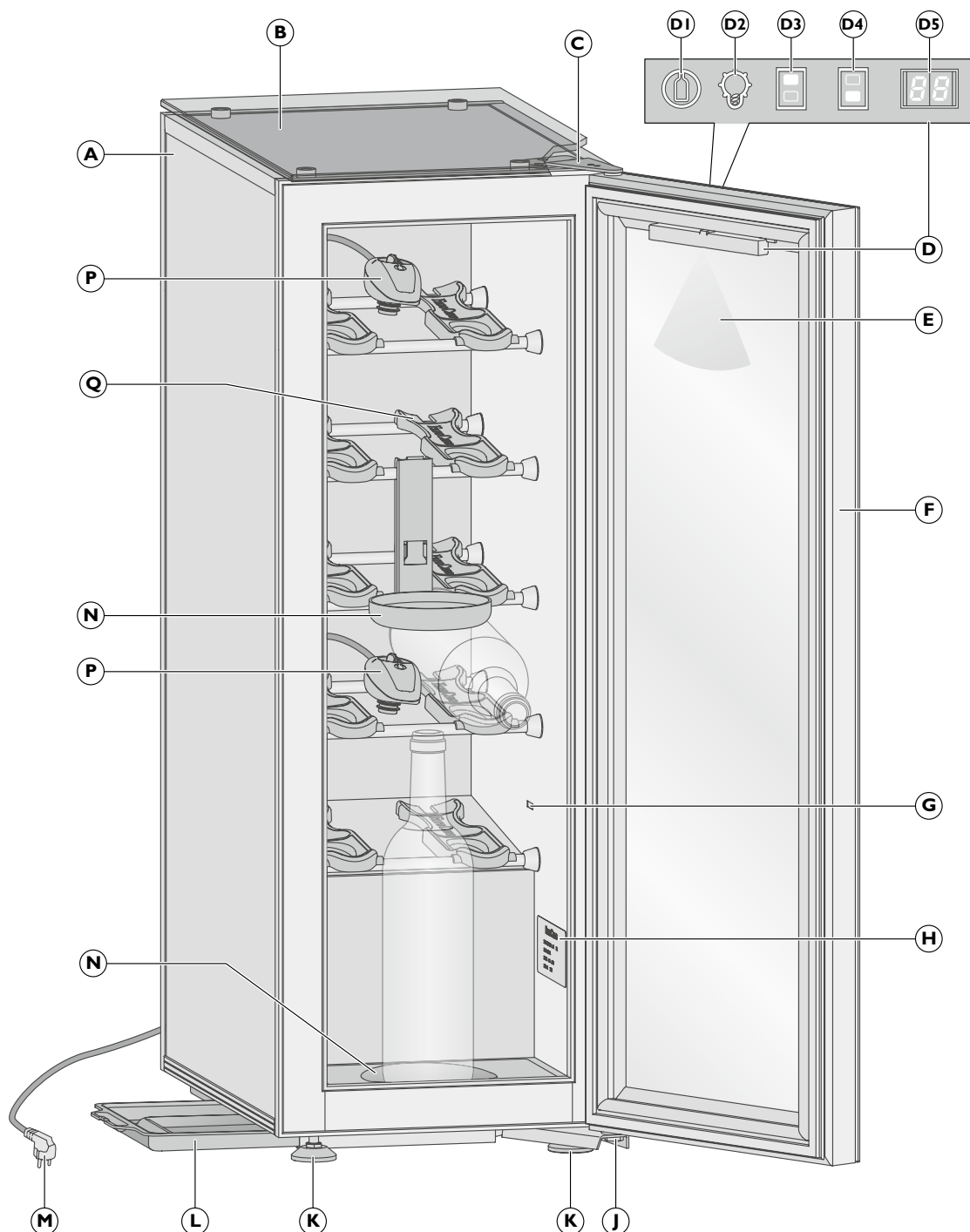
<b>9 - Anomalie di funzionamento</b>	<b>9</b>
--------------------------------------	----------



<b>10 - Caratteristiche tecniche ed energetiche</b>	<b>9-10</b>
---	-------------



# I - DESCRIZIONE DELLA CANTINETTA PER VINI



**A** Scocca della cantinetta

**B** Piano in vetro

**C** Cerniera superiore

**D** Quadro comandi esterno

**D1** Tasto ON/OFF di messa sotto vuoto  
Tasto retroilluminato se ON

**D2** Tasto ON/OFF luce Tasto retroilluminato se ON

**D3** Tasto di regolazione della temperatura della parte superiore dell'armadio

**D4** Tasto di regolazione della temperatura della parte inferiore della cantinetta

**D5** Display della temperatura

**E** Luce

**F** Porta Full Glass

**G** Alloggiamento della sonda di temperatura

**H** Etichetta segnaletica

**J** Cerniera inferiore

**K** Piedini anteriori regolabili

**L** Vaschetta di recupero della condensa

**M** Cavo alimentazione

**N** Supporti bottiglie

**P** Teste di aspirazione sottovuoto

**Q** Supporto Mano del Sommelier



## 2 - IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

**Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per i futuri utilizzi.**

**Un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso può deteriorare l'apparecchio.**

- Utilizzate l'apparecchio solo per l'uso previsto, come descritto nel presente manuale di istruzioni.
- Staccate l'apparecchio dalla corrente in caso di inutilizzo prolungato.
- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione, staccate l'apparecchio dalla corrente.
- Non staccatelo tirando il cavo, ma afferrando la spina.
- Non usate un cavo screpolato o che presenti segni di usura sulla lunghezza.
- Sostituite immediatamente qualsiasi cavo danneggiato (contattate il vostro rivenditore EuroCave).
- Utilizzate esclusivamente il cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio, collegate esclusivamente su una presa di corrente collegata alla terra.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente a un uso in interno (temperatura ambiente di funzionamento ideale tra 18 °C e 30 °C).
- Se il cavo, la spina elettrica o l'apparecchio sembrano danneggiati o non

funzionano correttamente, contattate il vostro rivenditore EuroCave.

- Non mettete l'apparecchio, il cavo d'alimentazione o la spina nell'acqua né in qualsiasi altro liquido. Non riempite mai l'apparecchio d'acqua né di altri liquidi.
- Non lasciate penzolare il cavo d'alimentazione alla portata di bambini, su uno spigolo vivo né vicino a fonti di calore.
- Non appoggiate l'apparecchio su una superficie calda come una piastra riscaldante, non utilizzatelo vicino a fonti di calore (radiatore, fiamma libera, finestra...).
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non infiammabile, a una distanza adeguata da lavelli o rubinetti, per evitare schizzi d'acqua o altri liquidi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente allo stoccaggio del vino.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone sprovviste di esperienza o conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preventive relative all'utilizzo dell'apparecchio. Conviene sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.



## 3 - ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Il cavo d'alimentazione della cantinetta per vini è munito di una spina da collegare in una presa standard messa a terra, per prevenire ogni rischio di scossa elettrica.



**Per la vostra sicurezza personale, la cantinetta per vini deve essere correttamente messa a terra. Assicuratevi che la presa sia correttamente messa a terra e che l'impianto sia protetto da un disgiuntore differenziale (30 mA\*).**  
\*non valido per alcuni paesi.



Fate verificare la presa di corrente da un elettricista qualificato che vi garantirà che è correttamente messa a terra e che effettuerà, se necessario, i lavori di messa in conformità.

Andate dal vostro abituale rivenditore EuroCave per cambiare il cavo di alimentazione se è danneggiato. Deve essere sostituito con un pezzo EuroCave garantito originale dal costruttore.



In caso di trasloco in un paese straniero, verificate se le caratteristiche della cantina corrispondono al paese (tensione, frequenza).



## 4 - PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E RISPARMIO DI ENERGIA



### Smaltimento dell'imballaggio

Le parti dell'imballaggio utilizzate da EuroCave sono fabbricate con materiali riciclabili.

Dopo il disimballaggio della cantinetta, portate le parti dell'imballaggio in una discarica. Per la maggior parte saranno riciclate.

### Riciclaggio: un gesto responsabile

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche hanno degli effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose.

Non dovete disfarvi dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai rifiuti municipali non differenziati.

Al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto EuroCave (Cantinetta per vini, Climatizzatore da cantina, Vino al bicchiere), potete affidare il riciclaggio del vostro vecchio apparecchio al vostro rivenditore EuroCave.

Parlatene al vostro rivenditore EuroCave, vi preciserà le modalità di ritiro e di raccolta attuate in seno alla rete EuroCave.

In conformità con le disposizioni legislative in materia di protezione e rispetto dell'ambiente, la cantinetta per vini non contiene C.F.C.

### Per risparmiare energia:

- installate la cantinetta in un posto adatto (vedere pagina seguente) e nel rispetto dei campi di temperature dati;
  - tenete la porta aperta il minor tempo possibile;
  - assicuratevi della buona tenuta della guarnizione della porta e verificate che non sia danneggiata. Se è così, contattate il vostro rivenditore EuroCave.
- Mettere fuori uso gli apparecchi inutilizzabili staccandoli dalla corrente e togliendo il cavo di alimentazione.

## 5 - INSTALLAZIONE DELLA CANTINETTA PER VINI



### Disimballaggio

- Al momento della consegna verificate che l'apparecchio non presenti nessun difetto dell'aspetto esterno (urto, deformazione,...).
  - Aprite la porta e verificate l'integrità dell'interno dell'apparecchio (pareti, supporti Mani del Sommelier, cerniere, supporto bottiglia,...).
- In caso di problemi, contattate il vostro rivenditore EuroCave.**

### Installazione



**Quando si sposta la cantinetta, non inclinarla più di 45° e sempre sulla faccia laterale dal lato del cavo elettrico.**

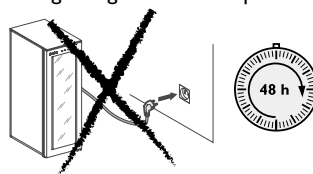
Trasportate la cantinetta nella collocazione scelta.

#### Deve:

- essere aperta sull'esterno per consentire una circolazione dell'aria (non un armadio chiuso,...),
- non essere troppo umida (stireria, lavanderia, bagno...),
- avere un pavimento stabile e piano,
- disporre di un'alimentazione elettrica (presa standard, 16 A, collegata alla terra con disgiuntore differenziale, 30 mA\* (\* non valido in alcuni paesi)).

### Precauzioni

- Non mettete l'apparecchio in una zona che potrebbe essere inondata.
- Non mettete l'apparecchio vicino a una fonte di calore né esponetelo agli effetti dell'irraggiamento diretto del sole.
- Evitate gli schizzi d'acqua su tutta la parte posteriore dell'apparecchio.
- Posizionate l'apparecchio prevedendo uno spazio minimo da 5 cm a 10 cm tra il muro e la parete posteriore della cantinetta.
- Il piano in vetro non deve mai essere a diretto contatto con il piano di lavoro.
- In caso di collocazione sotto un piano di lavoro, lasciate uno spazio di minimo 2 cm tutto attorno all'apparecchio anche sotto il piano. Prevedete una griglia di areazione sul piano di lavoro (consigliato).
- Liberare il cavo d'alimentazione elettrica perché sia accessibile e non entri a contatto con nessun componente dell'apparecchio.
- Inclinate leggermente indietro la cantinetta per procedere alla regolazione dei piedini anteriori (regolazione avvitando o svitando), in modo da mettere la cantinetta a livello (si raccomanda l'utilizzo di una livella a bolla).
- Togliete gli elementi di protezione disposti all'interno della cantinetta.



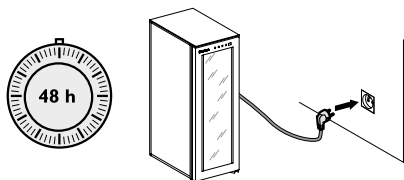
## 6 - MESSA IN SERVIZIO DELLA CANTINETTA



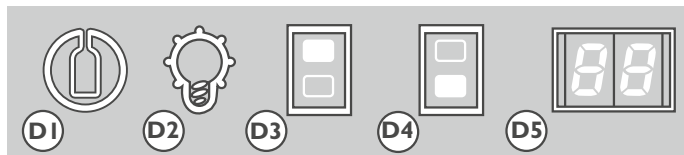
### I. Collegamento



Fate verificare la presa (presenza di fusibili, amperaggio e disgiuntore differenziale 30 mA).  
Non collegate più cantinette su una presa multipla.



### II. Descrizione



- D1** Tasto ON/OFF di messa sotto vuoto Tasto retroilluminato se ON
- D2** Tasto ON/OFF luce Tasto retroilluminato se ON
- D3** Tasto di regolazione della temperatura della parte superiore della cantinetta
- D4** Tasto di regolazione della temperatura della parte inferiore della cantinetta
- D5** Display della temperatura

### III. Impostazioni delle temperature

La cantinetta EuroCave Tête à Tête è una cantinetta multitemperatura. In occasione del primo avviamento, il display indica una temperatura provvisoria.

L'impostazione della temperatura si effettua interamente a partire dal quadro comandi situato sulla porta.

**1** Tenere premuto per circa 5 secondi uno dei 2 tasti di impostazione della temperatura (alto o basso) della cantinetta a scelta. Il display inizia a lampeggiare. Impostate la temperatura grado per grado con pressioni successive del tasto.

**2** Una volta raggiunta l'impostazione desiderata, smettete di premere e aspettate che il display ritorni al suo stato iniziale.



Il valore letto sul display è la temperatura reale della cantinetta, bisogna quindi pazientare prima che il nuovo valore impostato sia effettivo.

**Nell'ambito di un funzionamento normale, il piano di vetro superiore è caldo. Fate attenzione a non appoggiare nessun oggetto sensibile al calore su questo piano.**



Secondo l'uso che ne fate, potete impostare la temperatura bassa oppure la temperatura alta.  
La temperatura predefinita può essere impostata da 6 a 12 °C per la parte inferiore e da 16 a 22 °C per la parte superiore.  
La temperatura di impostazione consigliata e predefinita per la parte inferiore della cantinetta è di 8 °C, la parte superiore della cantinetta sarà automaticamente a 18 °C.  
L'ultima impostazione resterà prioritaria con un divario di 10 °C tra la parte superiore e quella inferiore.  
Temperatura ambiente consigliata da 18 a 30 °C.  
Le prestazioni della cantinetta variano secondo la temperatura ambiente.



## 7 - UTILIZZO DELLA CANTINETTA

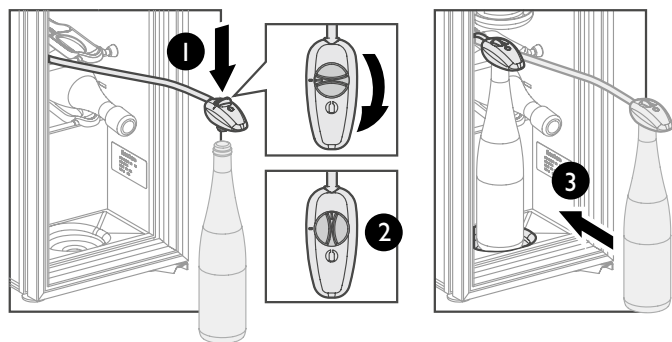
### I. Supporti bottiglia Mano del Sommelier

Nella cantinetta per vini sono disponibili 10 supporti di bottiglia Mano del Sommelier.

Per spostare o sostituire uno o più supporti, sganciate leggermente la parte anteriore e tirate verso di voi.

### II. Teste di aspirazione sottovuoto

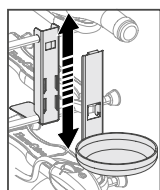
#### Preservate le vostre bottiglie aperte



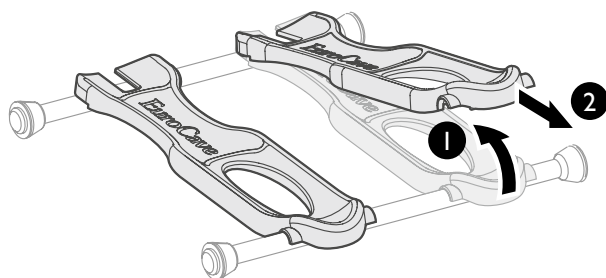
#### Preservazione

Il dispositivo di aspirazione sottovuoto toglie dalla bottiglia l'ossigeno responsabile dell'ossidazione.

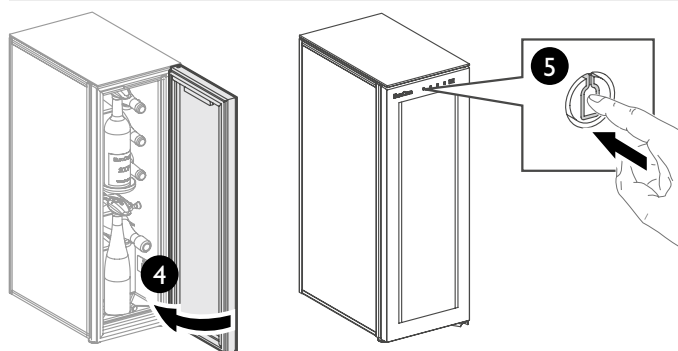
- 1 Spingete il tappo di aspirazione sottovuoto sul collo (non mettere nessun elemento che ostruisca il collo della bottiglia) tirando delicatamente sul cavo del tappo di aspirazione.
- 2 Girate di 1/4 di giro verso destra il bottone posizionato sulla testa di aspirazione sottovuoto (posizione aperta).




- 3 Mettete la bottiglia iniziata su una delle due apposite basi (2 posizioni possibili in funzione delle diverse altezze delle bottiglie).



Le teste di aspirazione sottovuoto non possono assolutamente essere utilizzate per vini effervescenti (tipo Champagne, ecc.) ma esclusivamente per vini fermi.

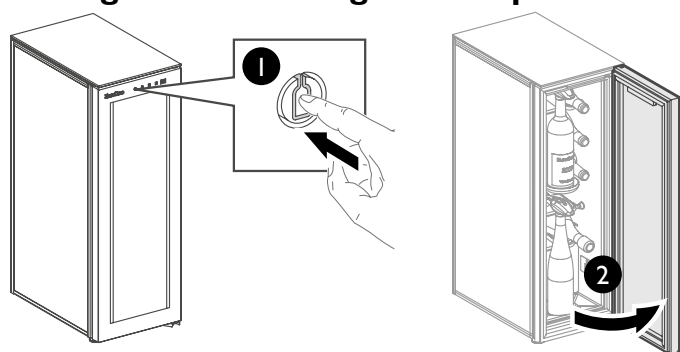



- 4 Richiudete la porta.
- 5 Premete il tasto  che si illumina in posizione ON. La messa sottovuoto si avvia (l'apparecchio funziona in modo autonomo).

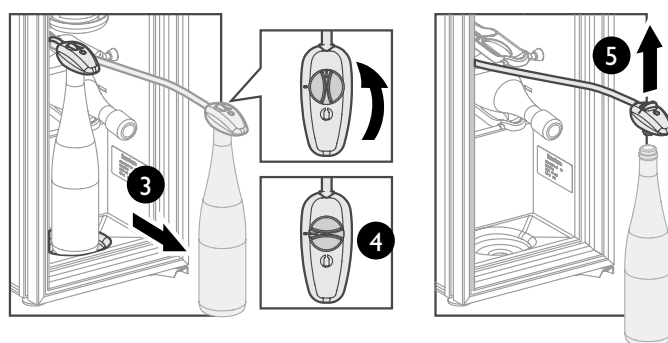


In caso di interruzione della corrente, i valori predefiniti delle temperature sono conservati, non è necessario rifare il sottovuoto, la cantinetta mantiene in memoria tutte le ultime impostazioni.

#### Per togliere una bottiglia a temperatura



- 1 Premete il tasto  per interrompere la messa sottovuoto.
- 2 Aprite la porta.



- 3 Estraiete la bottiglia.
- 4 Girate in posizione chiusa il tappo di aspirazione sottovuoto.
- 5 Togliete la testa per liberare la bottiglia.

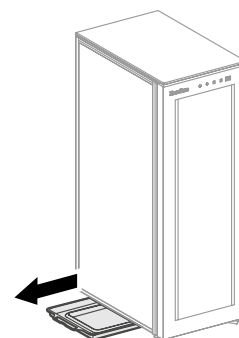
## 8 - MANUTENZIONE ORDINARIA



La cantinetta per vini è un apparecchio dal funzionamento semplice e sperimentato.

### Operazioni di manutenzione una volta all'anno circa





- Staccate dalla corrente la cantinetta per vini e svuotatela.
- Pulite la vaschetta di recupero della condensa situata sotto la cantinetta. L'accesso si fa esclusivamente da sinistra.
- Pulite l'interno della cantinetta con acqua e un prodotto detergente non aggressivo.
- Sciacquate accuratamente.



Una regolare sorveglianza dell'apparecchio unita alla segnalazione di qualsiasi eventuale anomalia al vostro rivenditore, saranno la garanzia di una durata di vita più lunga della cantinetta per vini.

## 9 - ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO



Incidenti possibili	Causes	Azioni correttive
Il tasto  lampeggia	Allarme di guasto dell'aspirazione sottovuoto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bottiglia forse è messa in una posizione sbagliata: togliete la bottiglia poi centratela correttamente nello scomparto apposito, e ripremete il tasto.</li> <li>• Il collo della bottiglia è ostruito da un oggetto (tappo o altro): togliete tutto ciò che può ostruire il collo della bottiglia, poi mettete la bottiglia nell'apposito scomparto, e ripetete la manipolazione.</li> </ul>
Il tasto  lampeggia ancora dopo le azioni correttive precedenti	Allarme di guasto dell'aspirazione sottovuoto	Contattare il rivenditore EuroCave.
Il display  lampeggia	Allarme di guasto della sonda	Contattare il rivenditore EuroCave.
Il display  non indica la temperatura richiesta		Aspettare che la cantinetta arrivi alla temperatura (minimo 48 ore in condizioni estreme).



Se il funzionamento dell'apparecchio vi sembra anomalo, contattate il vostro rivenditore EuroCave.

## 10 - CARATTERISTICHE TECNICHE ED ENERGETICHE



Tête à Tête						
Altezza	Larghezza	Profondità	Peso a vuoto	Campo di temperatura raccomandato		Consumo per 24 h* (kWh)
mm	mm	mm	kg	T° min.	T° max.	
850	297	462	25	18	30	0,950

\* Consumo per 24 ore misurato con una temperatura esterna di 25°C. Precisione regolazione: +/-1°C, Precisione visualizzazione: +/- 1 °C.



L'utilizzo di porte a vetri può alterare le prestazioni della cantinetta per vini in alcune condizioni di temperature estreme.

### Norme

Il prodotto risponde alle seguenti norme:

**1 SICUREZZA** 2006/95/CE

Norme EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

**2 CEM** 20004/108/CE

Norma EN55014-1/2

### 3 AMBIENTE

Direttiva 2010/30/UE

Regolamento 1060/2010



# 10 - CARATTERISTICHE TECNICHE ED ENERGETICHE

## Dati relativi al consumo di energia

Riferimento	Classe di efficienza energetica	Consumo di energia annuale AEC* (Kwh/anno)	Volume utile (litri)	Temperatura degli altri scomparti	Emissione acustica (dB(A))
S-013V2	F	347	50	-	36

\*Consumo di energia calcolato sulla base del risultato ottenuto da 24 ore in condizioni di prova normalizzate. Il consumo effettivo di energia dipende dalle condizioni d'utilizzo e di collocazione dell'apparecchio.

Il presente apparecchio è destinato esclusivamente allo stoccaggio del vino.

Categoria di tutti i modelli: 2

Classe climatica: i nostri apparecchi sono progettati per essere utilizzati a una temperatura ambiente compresa tra 10 °C e 32 °C (Classe SN). Tuttavia, consultare le tabelle delle caratteristiche tecniche (pag. 7) per conoscere le prestazioni ottimali del vostro prodotto.

Questi apparecchi non possono essere installati a incasso.

## NOTE







# EUROCAVE

Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 35 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Cave à vin, rangements, climatiseurs de cave, système de Vin au verre... n'hésitez pas à contacter votre revendeur EuroCave pour toute information complémentaire !

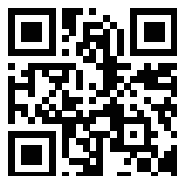
*Leader in the wine preservation, presentation and service sector for over 35 years, EuroCave offers you solutions adapted to every one of your requirements. Wine cabinets, storage layouts, cellar conditioners, wine by-the-glass system... don't hesitate to contact your EuroCave (or Around Wine) dealer for further information!*

Seit mehr als 35 Jahren führend im Bereich der Lagerung, der Präsentation und dem Ausschank von Weinen schlägt Ihnen EuroCave Lösungen vor, die jedem Ihrer Bedürfnisse angepasst sind: Wein-, Zigarrenklimaschränke, Weinkeller-Kompaktklimaanlagen, Geräte für den glasweisen Offenausschank, Weinkeller-Regalsysteme. Zögern Sie nicht länger, setzen Sie sich mit Ihren EuroCave-Händler in Verbindung, wenn Sie noch irgendwelche Fragen haben!

*Líder en el campo de la conservación, presentación y el servicio de vinos desde hace 35 años, EuroCave le propone soluciones adaptadas a cada una de sus necesidades. Bodegas, estanterías, climatizadores de bodegas, sistemas de vinos a la copa... ¡Para toda información complementaria, no dude en contactar a su distribuidor EuroCave!*

EuroCave, al meer dan 35 jaar toonaangevend op het gebied van het behoud, de presentatie en het serveren van wijn, levert oplossingen aangepast aan elke behoefte. Wijnkasten, opbergssystemen, klimaatregelaars, Vin au verre-systeem....neem gerust contact op met uw EuroCave-dealer voor aanvullende informatie!

*Leader nel settore della conservazione, della presentazione e del servizio dei vini da più di 35 anni, EuroCave vi propone delle soluzioni adatte a ciascuno dei vostri bisogni. Cantinette per vini, sistemi di stoccaggio, climatizzatori da cantina, sistemi di Vino al bicchiere .... non esitate a contattare il vostro rivenditore EuroCave per qualsiasi informazione complementare!*



[www.eurocave.com](http://www.eurocave.com)